

# CHILI RÁPIDO

Fácil

48 Min.

4 Doses



## CONFEÇÃO

1. Descasque e lave a cebola e os dentes de alho e corte tudo em pedaços. Lave e arranje a malagueta, corte-a ao meio e retire-lhe as pevides. Arranje o pimento e corte-o também em pedaços.
2. Coloque na taça do robot com a lâmina picadora, o tomate aos cubos, a cebola, os alhos, a malagueta e o pimento e pique 15 segundos na velocidade 10.
3. Troque pelo acessório misturador, junte a carne picada e o azeite, tempere com sal e pimenta e seleccione o Programa Cozedura Lenta P2, a 100°C, durante 12 minutos. Junte depois o feijão com o molho e programe a 100°C, na velocidade 2, durante 5 minutos. Rectifique os temperos, retire da taça e sirva decorado a gosto.

## INGREDIENTES

- 600 G DE CARNE DE VACA PICADA
- 1 LATA GRANDE DE FEIJÃO ENCARNADO
- 1 LATA GRANDE DE TOMATE AOS CUBOS
- 1/2 PIMENTO VERDE
- 1 CEBOLA
- 2 DENTES DE ALHO
- 40 ML DE AZEITE
- 1 MALAGUETA
- SAL E PIMENTA Q.B.