

CHILLI COM CARNE



CONFEÇÃO

1. Colocar a cebola, o pimento vermelho e o alho na taça com a lâmina picadora e programar 10seg/vel.10;
2. Trocar para o acessório misturador, acrescentar o azeite e programar Slow Cook P1 sem tampa de vapor;
3. Juntar o tomate, o vinho branco, o sal, a malagueta, os cominhos, a carne moída e programar Slow Cook P3 sem tampa de vapor ou regulada para vapor mínimo (abrir e desfazer a carne 1 a 2 vezes durante o programa);
4. Juntar o feijão e o milho, retificar os temperos e programar Slow Cook P3 10min sem tampa de vapor.

INGREDIENTES

- 2 CEBOLAS MÉDIAS/GRANDES DESCASCADAS E CORTADAS EM QUARTOS
- 4 DENTES DE ALHO DESCASCADOS
- 1 PIMENTO VERMELHO CORTADO EM QUARTOS
- 3 C. SOPA DE AZEITE
- 3 C. SOPA DE VINHO BRANCO
- 1 LATA DE TOMATE EM PEDAÇOS
- 500GR DE CARNE DE PORCO MOÍDA
- 500GR DE CARNE DE VACA MOÍDA
- SAL Q.B.
- COMINHOS Q.B.
- MALAGUETA Q.B.
- 1 LATA DE FEIJÃO VERMELHO
- 1 LATA PEQUENA DE MILHO DOCE