

CHILI COM CARNE ACOMPANHADO DE ARROZ BRANCO



Culinária dia a dia ❤️

INGREDIENTES

- 1 CEBOLA
- CARNE PICADA Q.B (500G)
- 1/3 DE PIMENTO VERMELHO
- 1 FIO DE AZEITE
- 2 C.SOPA DE POLPA DE TOMATE
- ALHO EM PÓ Q.B
- 1 FOLHA DE LOURO
- 1 RAMINHO DE SALSA PICADA
- 1/2 COPO DE VINHO BRANCO
- 1 CENOURA AOS CUBOS
- 1 LATA FEIJÃO ENCARNADO
- SAL Q.B
- 1 C.SOBREMESA DE MOLHO VERDE DA TABASCO

CONFEÇÃO

1. cebola
3. Carne picada q.b
4. 1/3 de pimento vermelho
5. Azeite q.b
6. 2 c.sopa de polpa de tomate
7. Alho em pó q.b
8. 1 folha de louro
10. Na taca com a ultrablade pique a cebola ,troque a lamina pela pá misturadora e coloque o azeite Programando slow cook P1 por 7 minutos.
11. Adicione a carne, o vinho, cenoura e todos os restantes ingredientes menos o feijao , programe slow cook P1 por 15 minutos.
12. Junte o feijão com cerca de metade da agua da lata , programe slow cook P1 por 5 minutos
13. Acompanhe com arroz branco Bom sucesso