Chilli com Carne e Feijão Carioca Premium

Tempo de prepado:	Rendimento:	Tipo:	Nível:
50 minutos	8 porções	Pratos quentes	Fácil

Ingredientes

? 400 g de Feijão Carioca Premium cozido

? 2 cebolas picadas
? 2 dentes de alho amassados
? 2 cenouras raladas
? 2 ramos de salsinha
? 2 pimentas dedo-de-moça
? Azeite
? 1 colher (chá) de pimenta vermelha em pó
? 1 colher (chá) de cominho em pó
? 1 colher (chá) de canela em pó
? 400 g de tomate italiano
? 500 g de patinho moído
? 1?2 molho de coentro fresco

? Vinagre balsâmico
? 2 limões

Modo de preparo

? Refogue a cebola cortada em cubos pequenos, logo após adicione uma pimenta dedo-de-moça em cubos com semente, o alho e o patinho moído;
? Quando a carne já estiver cozida, acrescente a pimenta-do-reino, o cominho e a canela em pó;
? Deixe ferver por alguns minutos para incorporar o tempero na carne;
? Adicione os tomates sem pele e sementes, a cenoura, a cebolinha picada e uma pimenta dedo-de-moça cortada em rodelas;
? Acrescente sal a gosto;
? Para finalizar, acrescente o Feijão Carioca Premium e duas colheres de vinagre balsâmico;
? Sirva acompanhado de tortilhas.

Veja mais receitas:
www.solito.com.br