

# CHILI CON CARNE

DIFICULDADE ●●● fácil  
PORÇÕES 4

AJUDA  
NECESSÁRIA  sim



## INGREDIENTES

- 2 colheres de sopa de óleo
- 4 dentes de alho amassados
- 1 cebola branca, cortada em cubos finos
- 2 colheres de sopa de páprica picante ou de páprica doce
- 1 colher de chá de pimenta de Caiena em pó
- 1 colher de chá de colorau
- 1 colher de chá de molho inglês
- 400 ml de molho de tomate
- 500 g de carne de boi moída
- 500 g de feijão roxinho (previamente cozido)
- 2 xícaras de água
- Sal e pimenta a gosto
- Queijo cheddar ralado



## PREPARAÇÃO

- 1 Numa panela, adicionar o azeite, o alho amassado e a cebola cortada em cubos e refogar até dourar.
- 2 Adicionar a carne moída e fritar até cozinhar. Em seguida, adicionar o molho de tomate, a páprica, o colorau e o molho inglês misturar bem todos os ingredientes.
- 3 Adicionar a água e o feijão previamente cozido e misturar tudo. Para terminar, adicionar sal e pimenta a gosto.
- 4 Cozinhar durante 40 minutos a uma temperatura média/média-alta. Servir quente ou aquecer numa tigela.
- 5 Você também pode adicionar queijo cheddar ou o queijo da sua preferência.