

INGREDIENTES PARA 5 PESSOAS

TEMPO DE PREPARAÇÃO: 30 MINUTOS

600g de carne de vaca picada
8 salsichas de conserva cortadas em rodela
1 lata de feijão encarnado com 410g (cozido)
100 ml de azeite
1 cebola picada
1 dente de alho picado
1 folha de louro
1 cubo de caldo de carne
250 ml de polpa de tomate
150 ml de vinho branco
150 ml de água
Picante a gosto ou malaguetas
Sal q.b.

PREPARAÇÃO

1. Num tacho, leve ao lume o azeite, a cebola, o alho e a folha de louro.
Mexe e deixe refogar sem alourar.
2. Junte a carne ao refogado.
Tempere com sal e mexa tudo.
Junte a polpa de tomate e envolva tudo.
Tempere com picante.
Junte o cubo de caldo de carne.
Mexe e deixe a carne ganhar um pouco de cor.
3. Junte o vinho branco e a água.
Mexe e deixe cozinhar durante 10 minutos.
4. Passado os 10 minutos, junte o feijão e as salsichas.
Mexe e deixe cozinhar mais 10 minutos até o molho ficar apurado.
Depois do chili apurado está pronto a servir.
Acompanhe este prato com arroz branco.

Custo: 7.50 € ; Custo por pessoa: 1.50 €

<http://www.saborintenso.com/f16/chili-10617/>