



# Paniers de chili avec viande

Categoria  
Entradas e Petiscos

Tempo de preparação  
Médio

Dificuldade  
Fácil

Custo  
Alta

Com quem?  
En famille

Nº de pessoas  
2 pessoas

## Ingredientes

1 cuillère à soupe de Gallo Clássico

En quantité suffisante:  
Gallo Original

- 1 oignon haché
- 250g de viande hachée
- 0,3 poivron rouge haché
- 1 pot de haricots rouges
- 100ml de pulpe de tomate
- 50g de mélange de fromage râpé
- Tortillas wrap, en quantité suffisante
- Coriandre hachée, en quantité suffisante
- Poivre, en quantité suffisante
- Sel, en quantité suffisante
- Paprika, en quantité suffisante

## Mode de préparation

1

Commencez par étuver l'oignon dans le huile d'olive Gallo Classique.

2

Ajouter le poivre, coupé en petits dés, et laisser cuire pendant deux minutes.

3

Ajouter la viande, augmenter le feu et laisser cuire pendant environ 12 minutes, en remuant si nécessaire.

4

Ajouter la pulpe de tomate. Si nécessaire, ajoutez un peu d'eau et mélangez.

5

Assaisonnez selon votre goût avec du sel, du poivre et du paprika.

6

Ajouter les haricots égouttés et les rouler. Réserver.

7

Préchauffez le four à 190°C. Pendant que le four chauffe, coupez les tortillas en petits disques et placez-les dans des moules à muffins. Mettez-les au four jusqu'à ce qu'ils soient dorés.

8

Servez le chili dans les corbeilles à tortillas, saupoudrez de fromage, de coriandre hachée et de quelques gouttes de Gallo Piment Rouge Original.

*Produtos utilizados*



*Clássico*

Huile d'Olive Vierge Extra



*Original*

Pili-pili



*Mais receitas em*

[www.galloporthugal.com](http://www.galloporthugal.com)

© 2024 Todos os direitos reservados à Gallo Worldwide