

CANNAMELA

Chili con carne



Ingredienti

- 600g carne di manzo
- 2 cucchiai olio extravergine di oliva
- 250g cipolle
- 400g fagioli rossi lessati
- 400g pomodori
- 1 cucchiaio Spezie per Tacos e Burritos CANNAMELA
- qb brodo



Porzioni
8 persone



Portata
Secondo



Tempo
25 minuti



Difficoltà
Facile



Cottura
In
casseruola



Kcal per
persona
147.25*

* Calorie calcolate da Quadò Editrice Srl (software Easydiet aggiornamento 2007)

I nostri partner

DOLCI CUCINA



Preparazione

- 1 Tritare la carne.
- 2 Farla rosolare rapidamente nell'olio caldo su fuoco vivace.
- 3 Aggiungere le cipolle e rosolare per 5 min insieme alla carne.
- 4 Unire anche i fagioli lessati e i pomodori cubettati.
- 5 Insaporire tutto con le **spezie per tacos e burritos CANNAMELA** e bagnare con poco brodo.
- 6 Coprire la casseruola con il coperchio e lasciare cuocere a fuoco dolce fino a quando la carne sia tenera. Se necessario, bagnare con altro brodo.
- 7 Porre la pietanza nel piatto e servire subito.