



## Potente e saboroso prato de peru com pimentão

Saboroso e levemente picante, este prato de peru com pimentão e dois tipos de feijão vai com certeza encantar a todos.

### INGREDIENTES

- 2 colheres de óleo neutro
- 1 cebola amarela em cubos
- 1 pimentão verde em cubos
- 453 g (1 lb) de peru picado
- 2 dentes de alho triturados
- 1 lata de 198 g (7 oz) de chipotle em molho adobo triturado
- 1 lata de 411 g (14,5 oz) de tomate triturado
- 1 lata de 425 g (15 oz) de feijão-vermelho
- 1 lata de 425 g (15 oz) de feijão-branco
- 1 colher de sopa de chili em pó
- 2 colheres de chá de cominho moído

Sal e pimenta a gosto

Decore com cebola roxa em cubos, cebolinha cortada em rodela, creme azedo e/ou queijo ralado, o que você preferir.

### MODO DE PREPARO

1. Refogue a cebola e o pimentão verde em óleo a fogo médio até a cebola amolecer.
2. Adicione peru picado e continue refogando até que a carne tenha uma tonalidade ligeiramente marrom.
3. Adicione alho e chipotles marinados, e refogue por mais dois minutos.
4. Adicione os tomates, os dois tipos de feijão, pimentão em pó, cominho, uma pitada de sal e de pimenta-do-reino.
5. Deixe ferver a fogo médio-baixo e cozinhe por 30 minutos ou até uma hora para obter mais consistência.
6. Tempere com mais sal e pimenta-do-reino a gosto, e decore.

### Rendimento

4 porções