

CHILLI COM CARNE NA CERVEJA PRETA

INGREDIENTES

270 g de Carne Moída do Futuro (1 caixa)
300 g de feijão vermelho cozido
1 cebola em cubos pequenos
4 dentes de alho picados
1 colher (sopa) de azeite
1 pimentão amarelo pequeno em cubos
1 pimentão vermelho pequeno em cubos
1 pimentão verde pequeno em cubos
1 pimenta dedo de moça fatiada sem sementes
2 colheres (chá) de sal
1 colher (chá) de cominho
1 colher (chá) de páprica doce
1 colher (chá) de páprica picante
1 colher (chá) de orégano seco
1 colher (chá) de cacau em pó
1 folha de louro
1 pau de canela
1 long neck de cerveja preta de qualidade
1 sachê de molho de tomate
2 pimentões doces em cubos (opcional)
1 maço de coentro
sal e pimenta-do-reino a gosto

MODO DE PREPARO

Em uma panela funda em fogo baixo comece dourando o alho, a cebola e os talos do maço de coentros bem picadinhos

Acrescente metade das pimentas e pimentões em cubos e refogue bem até ficarem macios

Adicione, então, a Carne Moída do Futuro junto com a páprica, o cominho, orégano, sal e a folha de louro

Entre então com a cerveja preta, o molho de tomate, o pau de canela e o cacau em pó (que pode ser substituído por 50 g de chocolate meio amargo)

Cozinhe em fogo baix por 30 minutos

Quanto mais tempo de fogo, mais apurado ficarão os sabores (no dia seguinte ao preparo, o chilli estará ainda mais saboroso)

Pode ser servido com arroz branco ou chips de tortilla

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/2068-chilli-com-carne-na-cerveja-preta.html>