

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>