

CHILLI COM CARNE

INGREDIENTES

250 g de feijão preto
250 g de feijão carioca
250 g feijão vermelho
1 cebola inteira
1 kg de carne moída (patinho ou alcatra)
1 colher (café) de páprica picante
1 colher (café) de páprica doce
1 colher (chá) de cominho
pitadas de orégano a gosto
1 saquinho de chilli em pó (não a pimenta chilli, mas o tempero)
pimenta-do-reino e sal a gosto
queijo mussarela ralado e pão francês para servir
1 saco de molho de tomate

MODO DE PREPARO

Coloque todos os feijões em uma travessa e escolha
Cozinhe os feijões na pressão por 40 minutos
Depois dos feijões cozidos, retire toda a água
Adicione o molho de tomate
Adicione os outros temperos
Sirva como uma sopa, com mussarela por cima e com um pão do lado

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/5415-chilli-com-carne.html>