

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

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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