

# 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>