CHILLI BEANS

INGREDIENTES

2 pimentões verdes

1/2 pimentão vermelho (opcional)

1/2 pimentão amarelo (opcional)

4 pimentas dedo-de-moça

4 tomates

2 cebolas médias

2 dentes de alho

700 g de carne moída

1 copo de molho de tomate

5 colheres de óleo (suficiente para refogar)

1 colher de tempero completo

1/2 colher de curry

1 colher de páprica

500 g de feijão cozido e batido no liquidificador

1 colher de açúcar

1 pacote de chips de tortilha (opcional)

MODO DE PREPARO

Corte os pimentões, a cebola, o alho, os tomates e a pimenta dedo-de-moça em cubinhos.

Coloque em uma penela grande os pimentões e o óleo até começar a murchar.

Acrescente as cebolas e esperar dourar.

Acrescente o alho e a pimenta (sem parar de mexer).

Acrescente a carne moída e esperar dourar um pouco (sem secar toda a água que soltar).

Acrescente o tomate.

Coloque o tempero, o curry e a páprica. Misture bem.

Acrescente o molho de tomate e a colher de açúcar.

Coloque o feijão batido.

Acerte o sal. Sirva.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/14600-chilli-beans.html