# CHILLI MEXICANO FÁCIL

## INGREDIENTES

500 g de feijão preto

4 dentes de alho

1/2 cebola

1 tomate grande

2 colheres (sopa) de azeite de oliva

1 ramo de cebolinha

1 ramo de coentro

pimenta malagueta a gosto

1 pimenta dedo-de-moça

pimenta-do-reino a gosto

sal a gosto

4 colheres (sopa) de extrato de tomate

700 g de carne moída

água

## MODO DE PREPARO

Em uma panela de pressão, coloque a água, o feijão, sal e 1 colher (sopa) de azeite e deixe cozinhar por cerca de 20 a 25 minutos.

Quando o feijão estiver cozido, reserve.

Em um panela, coloque 1 colher de azeite e refogue a cebola e o alho.

Em seguida, acrescente a carne, refogue e adicione uma pitada de sal e de pimenta-do-reino.

Tampe a panela e deixe cozinhar por 3 minutos.

Acrescente o tomate picado e a pimenta dedo-de-moça picada, e mexa bem.

Adicione um pouco de água e deixe cozinhar.

Quando estiver quase secando, coloque a pimenta malagueta sem semente, a cebolinha e o coentro.

Em seguida, acrescente o feijão, mexendo bem.

Por último, adicione o molho de tomate e misture.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/14729-chilli-mexicano-facil.html