

CHILLI

INGREDIENTES

1 kg de carne moída (sua preferência)
1/2 kg de feijão carioca
1 pimentão amarelo cortado em cubos pequenos
1 pimentão vermelho cortado em cubos pequenos
1 pimentão verde cortado em cubos pequenos
4 tomates médios cortados em cubos
pimenta calabresa a gosto
pimenta chilli a gosto
3 colheres (sopa) de creme de cebola
1 dente de alho picado
1 cebola media picada
200 g de mussarela ralada ou fatiada em tiras
sal a gosto

MODO DE PREPARO

Cozinhe o feijão sem nenhum tipo de tempero ou condimento e reserve.
Em uma panela grande cozinhe a cebola e o alho.
Após ambos dourados, acrescente a carne moída e os pimentões (vermelho, verde e amarelo).
Acrescente o tomate picado, as pimentas a gosto e o creme de cebola até fervura.
Adicione o feijão uma concha de cada vez, sem o caldo, acrescente sal e cozinhe por mais 5 minutos.
Desligue o fogo e acrescente o queijo mussarela.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/18274-chilli.html>