

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>