

FEIJÃO CHILI PRA GALERA

INGREDIENTES

ACOMPANHAMENTO:

Acompanhamento: doritos

queijo muçarela

MODO DE PREPARO

PANELA MAIS PICANTE:

Panela mais picante: Acrescente as pimentas do reino, calabresa e tabasco a gosto.

PANELA MENOS PICANTE:

Panela menos picante: Acrescente apenas a pimenta do reino a gosto e um pouco de pimenta calabresa.

Despeje o restante do feijão na panela que deseja mais conteúdo.

Não deixe ficar aguado, pois não é bem um caldo, mas não deixe a água secar toda.

Para servir, coloque uma fatia de mussarela no fundo do pratinho e despeje o feijão chili por cima.

Sirva com doritos, fica muito mais gostoso de comer.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/21807-feijao-chili-pra-galera.html>