

CHILLI VEGETARIANO

INGREDIENTES

500 g de feijão carioca pré-cozido (sem temperos)

300 g de carne vegetal (carne moída de soja em lata)

2 xícaras de chá de purê de tomate (ou 1 de extrato)

1 lata cerveja comum (não gelada)

temperos

2 colheres (sopa) de azeite para refogar

1 cebola comum ralada

2 a 4 dentes de alho amassados (a gosto)

1 folha de louro

1 pimenta dedo-de-moça picada pequeno ou 1 colher (chá) de pimenta-calabresa seca

2 colheres (sopa) de coentro picado

sal a gosto

MODO DE PREPARO

Em uma panela funda, refogue no azeite a cebola e acrescente o alho, o louro e doure tudo (lembre que o alho queima mais rápido que a cebola).

Acrescente o feijão pré-cozido, o coentro e reserve.

Em uma frigideira refogue a carne vegetal por alguns minutos.

Junte esta carne na panela funda e misture bem.

Acrescente o purê (ou extrato) de tomate, a pimenta e a cerveja.

Deixe cozinhar por alguns minutos até formar um molho grosso, mexendo de vez em quando para apurar o sabor e evaporar o álcool da cerveja.

Espere amornar, sirva e bom apetite!

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/26996-chilli-vegetariano.html>