

CHILI

INGREDIENTES

- 400 g de carne moída
- 1 cebola picadinha
- 1 colher de sopa de óleo de soja
- 1 dente de alho
- 3 xícaras de chá de feijão cozido sem sal
- 1/2 pimentão vermelho cortado em cubinhos
- 1/2 pimentão verde cortado em cubinhos
- 1/2 pimentão amarelo cortado em cubinhos
- 1 sachê de (340 g) de molho de tomate
- 1 e 1/2 pacote de tempero para taco casa fiesta (pode substituir por pimenta calabresa desidratada)
- sal a gosto
- nachos para acompanhar (pode ser doritos)

MODO DE PREPARO

Refogue a carne com o óleo, a cebola e o alho picadinho.

Acrescente o tempero para taco ou a pimenta calabresa desidratada e os pimentões.

Misture bem.

Acrescente o molho de tomate e espere ferver.

Separe 1 xícara de chá de feijão e amasse.

As outras 2 xícaras restantes, mantenha os grãos inteiros e acrescente tudo ao molho da carne moída.

Acerte o sal.

Deixe encorpar e desligue.

Sirva com doritos.

O tempero para taco já contém pimenta, mas se quiser mais um pouco, acrescente pimenta calabresa desidratada ou malagueta picadinha.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/29229-chili.html>