

CHILLI DE LENTILHAS

INGREDIENTES

1 kg de lentilha
500 g de coxão mole picado
100 g de bacon picado
1 pimentão verde picado
1 cebola inteira
pimenta calabresa a gosto
cominho a gosto
1/2 xícara de óleo
sal a gosto
2 cubos de caldo de carne sabor bacon
3 dentes de alhos triturados
1 molho de tomate pronto
1/2 kg de mussarela ralada
nachos (doritos)

MODO DE PREPARO

Cozinhe a lentilha em uma panela de pressão, por cerca de 30 minutos.

Reserve a lentilha.

Na panela de pressão, coloque o óleo, a cebola, o alho, a carne, o bacon e os cubos de caldo de bacon e refogue até dourar.

Coloque sal a gosto.

Separe metade da lentilha e amasse com um garfo, até obter uma massa.

Depois de refogado os ingredientes, adicione o pimentão e em seguida adicione a lentilha amassada e a inteira.

Adicione a pimenta calabresa e o cominho a gosto.

Em seguida, adicione o molho de tomate e mexa até misturar todos os ingredientes.

Feche a panela de pressão e deixe cozinhar na pressão por mais 15 minutos.

Ao retirar da panela, colocar em um refratário alternando camadas de chilli e mussarela ralada.

Cubra o chilli com mussarela e sirva acompanhado com nachos.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/29506-chilli-de-lentilhas.html>