

# CHILLI MEXICANO

## INGREDIENTES

1 kg de carne moída (patinho)

250 g de feijão rosinha

250 g de feijão rajado

250 g de feijão roxinho ou carioquinha

4 tomates médios sem casca, muito bem picadinhos ou batidos no liquidificador

1 caixa de 520 g de polpa de tomate

1/2 pimentão vermelho cortado em cubos pequenos

1/2 pimentão amarelo cortado em cubos pequenos

1/2 maço de coentro

2 cebolas médias bem picadas

6 dentes de alho bem amassados

2 pimentas vermelha (fresca), sem as sementes

1 colher (café) de cominho

1 litro de água fervente

sal a gosto

mussarela ralada a gosto

nachos de milho ou pão italiano

## MODO DE PREPARO

Cozinhe todo o feijão em uma panela de pressão por 15 minutos (15 minutos de pressão). Escorra todo o caldo e reserve apenas o feijão cozido.

Em uma panela grande doure o alho e a cebola em óleo ou azeite.

Acrescente a carne moída, sempre mexendo para deixá-la soltinha. Cozinhe por 5 minutos.

Adicione os tomates sem pele picados (ou batido no liquidificador), a polpa de tomate, o pimentão, o coentro, o sal e a pimenta vermelha.

Deixe cozinhar por aproximadamente 3 minutos.

Acrescente o feijão.

Acrescente a água fervente a seu gosto, para deixar mais seco, menos água, para deixar mais molhado (para comer com pão italiano, por exemplo) coloque mais água.

Acerte o sal.

Deixe cozinhar de 15 a 20 minutos em fogo baixo e com a panela tampada. Mexa com certa frequência e não

deixe o feijão ficar muito cozido.

Sirva bem quente em pratos fundos ou cumbucas de sopa. Salpique mussarela ralada por cima.

Para acompanhar, nachos de milho ou pão italiano e uma boa taça de vinho.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/33164-chilli-mexicano.html>