

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.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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