

# 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>