

CHILLI AMERICANO

INGREDIENTES

- 1 pacote de extrato de tomate
- 1 pacote de molho de tomate
- 2 tomates picados em cubos
- 1 pimentão verde grande picado em cubos
- 1 pimentão vermelho grande picado em cubos
- 1 colher de sopa de mix de pimentas moídas
- 500 g de coxão mole cortado em pedaços
- 1 colher de sal
- 1 colher de sopa de óleo de canola

MODO DE PREPARO

Coloque a carne com o sal e o óleo na panela para dourar (não deixe que fique muito frita).

Adicione os pimentões picados e deixe cerca de 1 minuto com a carne.

Coloque os dois pacotes de molho de tomate (extrato e molho) e também o tomate picado.

Coloque toda a pimenta.

Abaixe o fogo e deixe ferver e cozinhar por aproximadamente 45 minutos.

Cuidado para não queimar, por isso é importante deixar em fogo baixo!

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/34874-chilli-americano.html>