

CHILI PRÁTICO

INGREDIENTES

- 500 g de carne moída
- 1 linguiça calabresa cortada em cubinhos
- 3 colheres de sopa de azeite
- 1 cebola grande picada
- 4 dentes de alho amassados
- 1/2 xícara de pimentão verde e vermelho picados
- 1/2 pimenta dedo-de-moça sem sementes picada
- 1 cubo de caldo de carne esfarelado
- 1 pitada de cominho em pó
- 1 pitada de pimenta-do-reino moída
- 1 pitada de glutamato monossódico
- 3 colheres de sopa de molho inglês
- 4 colheres de sopa de cheiro verde picado
- 2 caixinhas de feijão carioca pronto (ou 3 xícaras de feijão cozido) parcialmente escorrido

MODO DE PREPARO

Em uma panela grande refogue em azeite o alho, até ganhar uma cor um pouco dourada.

Acrescente a calabresa e refogue por cerca de dois minutos.

Junte a carne moída e o caldo de carne, refogando por 5 minutos. Acrescente a pimenta dedo de moça, o glutamato, cominho, pimenta-do-reino e o molho inglês, mexendo bem.

Prove o sal, se necessário corrija-o.

Acrescente os pimentões e o feijão (use apenas um terço do caldo), mexendo com cuidado.

Cozinhe por cerca de 4 minutos.

Acrescente o cheiro verde e sirva com tacos, quesadillas, nachos ou tortillas.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/36221-chili-pratico.html>