

# 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 carioquinha 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.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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