

CHILLI COM CHEDDAR

INGREDIENTES

1/2 kg de feijão vermelho cozido sem sal
300 g de carne moída
300 g de calabresa picadinha ou triturada
1 sachê de molho de tomate ou 1/2 de extrato concentrado
1 cebola grande picadinha
2 tomates picados sem sementes
5 dentes de alho triturados
1/2 pimentão de cada cor bem picados
coentro picado
azeite, sal, cominho
para finalização Cheddar cremoso

MODO DE PREPARO

Coloque azeite, a cebola picadinha, o alho e doure sem queimar. Coloque a calabresa e refogue bem, depois acrescente a carne moída e vá fritando ali, até ficar bem soltinha e bem fritinha. Deixe secar e vá refogando até ficar no ponto.

Acrescente então os pimentões bem picadinhos e os tomates, e vá mexendo até murcarem.

Acrescente então o feijão sem o caldo, o molho de tomate e comece a acertar os temperos, sal e cominho. Use a gosto.

Coloque então o coentro picado.

Pra apimentar existem 2 opções:

Com pimenta malagueta, tira as sementes da pimenta e pica bem miudinha. Vá temperando a gosto.

Sem pimenta, com páprica picante, gengibre ralado e pimenta-do-reino. Vá colocando aos poucos até ficar a gosto.

A consistência final é de um creme, firme.

Então é só cobrir com o cheddar e levar ao forno por 5 minutos.

Use Doritos como colher.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/39063-chilli-com-cheddar.html>