

CHILI NACHOS

INGREDIENTES

- 3 xícaras de feijão carioca cozido
- 500 g de carne moída
- 5 fatias de bacon cortadas
- 1 pimentão picado
- 3 tomates sem semente picados
- 1 cebola picada
- 1 punhado de cheiro-verde picado
- 2 pacotes de molho de tomate refogado
- 2 pimentas vermelhas ou 1 dedo-de-moça picadas
- 2 dentes de alho picados
- 1 tablete de caldo de carne

MODO DE PREPARO

Pegue uma panela grande e coloque o bacon para fritar.

Use o óleo do bacon para refogar a carne moída, junto com o pimentão, a cebola, o cheiro-verde, o alho, o tomate e o caldo de carne diluído em água quente.

Coloque a pimenta picada e deixe por alguns minutos. Prove para saber se está bom de pimenta, se não coloque a gosto. Coloque os pacotes de molho de tomate e mexa. Depois junte o feijão cozido à mistura. Deixe ferver por alguns minutos. Desligue o fogo e sirva com Doritos.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/42844-chili-nachos.html>