CHILLI DA TAI

INGREDIENTES

500 g feijão cozido (Uso sempre o carioquinha, mas o vermelho também fica bom. Só não faço com feijão preto.)

500g carne moída

1 tomate bem maduro picado

2 cebolas médias picadas

6 dentes de alho grandes picados

1 pimentão vermelho pequeno picado

1 pimentão amarelo pequeno picado

1 colher (café) de pimenta calabresa

1 colher (café) de pimenta-do-reino

30/40 ml de molho de pimenta

Sal a gosto

Cebolinha picada

MODO DE PREPARO

Cozinhe o feijão separado, somente com sal (no máximo, louro)

Numa panela grande, refogue a cebola até começar a muchar

Após reduzir um pouco, junte os pimentões

Coloque o sal na carne (ao menos uma parte) antes de juntar, enquanto os vegetais mucham na panela

Junte a cebolinha picada

Após os vegetais estarem pré cozidos, junte a carne moída

A carne deve ser bem refogada, em fogo baixo

Quando perceber que a carne está pronta, acrescente o feijão cozido, aos poucos, com uma concha, sem o caldo

Todo o processo deve ser feito em fogo baixo, mexendo sempre

Após juntar o feijão, a mistura ficará grossa

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/4619-chilli-da-tai.html