FEIJÃO COM CARNE MOÍDA (FRIJOLES CON CARNE MOLIDA)

INGREDIENTES

2 xícaras de feijão preto cozido

1/2 kg de carne moída

1 cebola grande

4 dentes de alho (amassado)

2 tomates médios picados

5 colheres de óleo

2 colheres (sopa) de chili em pó (pimenta mexicana)

1 colher (sopa) de orégano

1 pitada de cominho

Sal a gosto

MODO DE PREPARO

Pique a cebola e amasse o alho.

Numa panela grande, aqueça o óleo e acrescente a cebola e o alho e deixe dourar por 5 minutos.

Acrescente a carne moída

Quando a carne dourar, acrescente os tomates picados em cubos. Em seguida, tempere com sal, orégano, cominho e chili em pó.

Cubra e deixe ferver por 5 minutos, para que os condimentos apurem.

Em seguida, adicione o feijão previamente cozido. Mexa com cuidado para não machucar os grãos e deixe cozinhar por 15 minutos ou até que o feijão esteja cozido. Acrescente água, caso seja necessário.

Sirva com arroz.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/53453-feijao-com-carne-moida-frijoles-con-carne-molida.html