

# CHILLI MEXICANO À MODA MORATO

## INGREDIENTES

1 kg de feijão carioquinha  
500 g de carne de boi moída  
Bacon/costelinha/liguiça calabresa - opcionais  
itens ao seu gosto:  
pimenta calabresa  
pimenta do reino - opcional  
pimenta dedo de moça  
sal  
orégano  
alho picado  
caldo de carne / picanha

## MODO DE PREPARO

### MODO RÁPIDO:

Modo rápido: Escolha o feijão, coloque na panela aberta, adicione água, os temperos e coloque para cozinhar em fogo alto.

Reserve e tempere a carne.

Depois de 2 horas o feijão já estará cozido, adicione a carne (bacon/costelinha etc) e deixe mais 30 minutos.

Caso faça com costelinha, coloque a mesma para cozinhar junto com o feijão.

### MODO GOSTOSO:

Modo gostoso: Um dia antes do preparo, deixe o feijão de molho e tempere a carne com sal, alho, orégano, pimenta calabresa, azeite.

No dia do preparo, proceda como no modo rápido, lembrando que se utilizar a costelinha coloque a mesma para cozinhar junto com o feijão.

Pimenta dedo-de-moça: corte-as em tiras bem finas e sirva nas porções.

Rende 18 pratos com 2 conchas de feijão.

Pode fazer em quantidades menores basta dividir o peso do feijão por 2 para saber quanto vai de carne.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/54685-chilli-mexicano-a-moda-morato.html>