

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.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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