

CHILLI COM CARNE NA CERVEJA PRETA

INGREDIENTES

- 270 g de Carne Moída do Futuro (1 caixa)
- 300 g de feijão vermelho cozido
- 1 cebola em cubos pequenos
- 4 dentes de alho picados
- 1 colher (sopa) de azeite
- 1 pimentão amarelo pequeno em cubos
- 1 pimentão vermelho pequeno em cubos
- 1 pimentão verde pequeno em cubos
- 1 pimenta dedo de moça fatiada sem sementes
- 2 colheres (chá) de sal
- 1 colher (chá) de cominho
- 1 colher (chá) de páprica doce
- 1 colher (chá) de páprica picante
- 1 colher (chá) de orégano seco
- 1 colher (chá) de cacau em pó
- 1 folha de louro
- 1 pau de canela
- 1 long neck de cerveja preta de qualidade
- 1 sachê de molho de tomate
- 2 pimentões doces em cubos (opcional)
- 1 maço de coentro
- sal e pimenta-do-reino a gosto

MODO DE PREPARO

Em uma panela funda em fogo baixo comece dourando o alho, a cebola e os talos do maço de coentros bem picadinhos

Acrescente metade das pimentas e pimentões em cubos e refogue bem até ficarem macios

Adicione, então, a Carne Moída do Futuro junto com a páprica, o cominho, orégano, sal e a folha de louro

Entre então com a cerveja preta, o molho de tomate, o pau de canela e o cacau em pó (que pode ser substituído por 50 g de chocolate meio amargo)

Cozinhe em fogo baix por 30 minutos

Quanto mais tempo de fogo, mais apurado ficarão os sabores (no dia seguinte ao preparo, o chilli estará ainda mais saboroso)

Pode ser servido com arroz branco ou chips de tortilla

©2026 todos os direitos reservados a Elder Recetas Fáciles

<https://elderrecetasfaciles.com.br/receita/2167-chilli-com-carne-na-cerveja-preta.html>