CHILI VEGETARIANO DA RAE

Ingredientes

Para 4 pessoas

4 dentes de alho
1 lata de tomate em cubos
1 lata de molho de tomate
1 lata de pasta de tomate
1 cerveja de lata ou garrafa
4 colheres de sopa de chili em pó
1 colher de chá de orégãos secos
1 colher de chá de cominho moído
1/2 colher de chá de molho de pimenta picante
1 lata de feijão preto
1 lata de feijão garbanzo
1 lata de feijão pinto
1 lata de feijão vermelho
1 lata de feijão cannellini
1 lata de milho de miolo inteiro
200g de cheddar triturado

Etapas

1. Numa panela, salteie o alho em óleo.
2. Adicione tomate em cubos (não escorrido), molho de tomate, pasta de tomate, cerveja, chili em pó, mostarda em pó, orégãos, pimenta, cominhos, molho de pimenta picante.
3. Misture o feijão pinto, feijão garbanzo, feijão preto, feijão vermelho e branco, e milho. Leve a mistura a ferver, baixe o lume e deixe ferver durante 20 minutos.
4. Cubra cada porção com queijo (se desejar).