COZIDÃO CEARENSE

INGREDIENTES

1 kg de lombo ou músculo bovino

1 cebola branca picada

2 dentes de alho moido

1 pimentão picado

1 sazon sabor nordeste

sal, paprica ou coloral, açafrão a gosto

3 xicaras de água (em media até cobrir a carne)

1 molho de cheiro verde picado

4 batatas inglesas médias (cortada de modo grosseiro)

2 batatas doce medias (em rodelas medindo três dedos de espessura)

2 macaxeiras medias (em rodelas medindo três dedos de espessura)

1/4 de gerimum (cortado em cubos grandes)

2 cenouras cortada em tiras largas e grandes

10 maxixe cortados ao meio no cumprido (opcional)

1 e 1/2 xicara de farinha fina de mandioca

1/2 xicara de água

caldo da carne a gosto

MODO DE PREPARO

Em uma panela de pressão, coloque a carne ja cortada em cubos grandes, coloque a ossada também, pois ajuda a pegar gosto.

Junte os temperos (pimentão, cebola, alho, sazon, coloral, açafrão e o sal) e cubra tudo com a água.

Depois que pegar pressão, conte entre 30 a 40 minutos para retirar do fogo ou ate a carne ficar molinha. Reserve.

Enquanto a carne cozinha na pressão, adicione em uma panela grande todos os legumes exceto o maxixe e o gerimum (esses devem ser cozidos em outro momento para não amolecer de mais), cubra com água coloque sal a gosto e deixe no fogo até ficar ao dente ou pré cozidos, depois retire do fogo e deixe esfriando em uma escorredeira.

Não deixe passar do ponto pois esses irão novamente para o fogo.

Corte a batata inglesa em tamanho maior que os outros legumes pois ela cozinha mais rápido.

Coloque a carne na panela grande onde foram cozidos os legumes, retire 3 xicaras de caldo (ou mais) para o pirão e reserve.

Com a carne novamente no fogo, espere ela apurar um pouco (cerca de 10 min em fogo alto) e adicione os

legumes ja pré cozidos o gerimum e os maxixes, espere os legumes pegar o gosto do caldo se necessário acerte o sal. Não deixe o caldo secar completamente, o ideal é ficar com um caldinho apurado. Adicione o cheiro verde.

Para o pirao, você precisará de uma panela média, adicione a farinha com a água ja com o fogo ligado, deixe a farinha cozinhar nessa água, sempre mexendo bem, se preciso adicione um pouco mais de água caso fique dificil de mexer, lembrando que a agua não pode cobrir a farinha, serve apenas para da uma cozida na farinha, após mais ou menos 5 minutos em fogo médio, adicione o caldo ate cobrir a farinha, feito isso espere fever , sempre mexendo bem para não empelotar. Caso necessario vá adicionando mais caldo aos poucos ate ficar bem lisinho.

Sirva com arroz e feijão verde.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/13050-cozidao-cearense.html