

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 xícaras 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 rodela medindo três dedos de espessura)
2 macaxeiras medias (em rodela 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 xícara de farinha fina de mandioca
1/2 xícara de água
caldo da carne a gosto

MODO DE PREPARO

Em uma panela de pressão, coloque a carne já 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 até 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 xícaras 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 já 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 já com o fogo ligado, deixe a farinha cozinhar nessa água, sempre mexendo bem, se preciso adicione um pouco mais de água caso fique difícil de mexer, lembrando que a água não pode cobrir a farinha, serve apenas para dar uma cozida na farinha, após mais ou menos 5 minutos em fogo médio, adicione o caldo até cobrir a farinha, feito isso espere ferver, sempre mexendo bem para não empelotar. Caso necessário vá adicionando mais caldo aos poucos até ficar bem lisinho.

Sirva com arroz e feijão verde.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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