

COZIDO DE CARNE MOÍDA À MODA MATO GROSSENSE

INGREDIENTES

- 350 g de carne moída patinho ou coxão mole
- 1 copo de (requeijão) de grão-de-bico cozido sem pele
- 1 xícara (chá) de vagem picada
- 1 xícara (chá) de chuchu picado bem pequeno
- 1 xícara (chá) de pimentão vermelho picado
- 1 xícara (chá) de salsinha e cebolinha picada
- 1 folha de couve manteiga picada não muito fina
- 1 pitada de pimenta calabresa
- 1 colher (chá) de cominho
- 1 tablete de caldo de carne (dissolvido em 1 xícara de chá de água quente - mantenha quente)
- 1 xícara (chá) de vinho branco de boa qualidade
- metade de uma banana da terra cortada em rodela
- sal a gosto
- 3 colheres (sopa) de azeite de oliva
- 2 dentes de alho amassados
- 1/2 cebola pequena picada

MODO DE PREPARO

Em uma panela coloque o azeite, o alho e a cebola refogue a carne moída.

Adicione o grão-de-bico cozido sem pele, o chuchu picado, a vagem, o pimentão vermelho picado, a couve e mexa bem em fogo baixo.

Acrescente o vinho branco e deixe reduzir bem.

Vá adicionando o caldo quente aos poucos até que tudo esteja bem macio.

Coloque as bananas em rodela finas e observe o cozimento, se precisar acrescente mais caldo.

Polvilhe a pimenta calabresa, o cominho, e a salsinha e cebolinha picada.

Sirva quente.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/17133-cozido-de-carne-moida-a-moda-mato-grossense.html>