

# CHAMBARIL À MINHA MODA

## INGREDIENTES

3 Kg chambaril cortado em postas (carne e osso)

2 maços de cheiro verde picadinho

2 pimentas malagueta (opcional)

folhas de louro

6 dentes de alho amassado junto com sal

3 colheres (sopa) de vinagre

1 copo americano de farinha fina para fazer o pirão

3 pimentas-de-cheiro

1 pimentão vermelho cortado em rodelas

3 cebolas grandes cortadas em rodelas

3 tomates picados

## MODO DE PREPARO

Tempere a carne no dia anterior com o sal/alho, a pimenta socada, as folhas de louro, o pimentão, a pimenta-de-cheiro e a cebola.

Cubra a vasilha com plástico filme e conserve na geladeira.

No outro dia, bem cedo, numa panela de pressão grande, leve a mistura ao fogo para refogar sem usar óleo, pois já sai bastante gordura do chambaril (é necessário retirar o excesso com uma colher depois de pronto).

Junte o restante dos ingredientes e quanto couber de água na panela e deixe cozinhar, por aproximadamente 4 horas.

Confira sempre a água e adicionando mais, confira e corrija o sal.

No final vai ficar um caldo grosso com a carne quase desmchodada.

Com a panela ainda no fogo, coloque a farinha numa tigela e despeje conchas do caldo por cima, mexendo sem parar até virar um pirão homogêneo e pastoso.

Desligue o fogo, acrescente o cheiro-verde picado.

Sirva bem quente acompanhado do pirão, arroz branco e bastante pimenta.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/24495-chambaril-a-minha-mod.html>