

CHAMBARIL À MINHA MODA

INGREDIENTES

- 3 Kg chamberil 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 chamberil (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 desmanchada.

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.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidadas.com.br/receita/24495-chambaril-a-minha-moda.html>