CHAMBARIL COM CENOURA

INGREDIENTES

4 pedaços de chambaril traseiro

1/4 de um repolho médio

2 cenouras médias cortadas em rodelas

4 batatas inglesas cortada e quatro pedaços

2 tomates cortadas em pedaços pequenos

1 cebola grande cortada em pedaços pequenos

3 dentes de alhos amassados

1/2 xícara de cheiro-verde

50 ml de óleo

50 g de bacon em cubos

1 pimentão médio

MODO DE PREPARO

Tempere o chambaril com a pimenta e sal.

Em uma panela grande, coloque o óleo, o bacon e o alho e deixe dourar por 5 minutos em fogo baixo.

Coloque pedaços de chambaril, deixe selar por 5 minutos e retire da panela.

Na mesma panela, coloque os tomates, a cebola, o pimentão e o cheiro-verde.

Quando levantar fervura, coloque novamente o chambaril e deixe cozinhar por 20 minutos ou até a carne amolecer.

Coloque a cenoura, a batata e o repolho.

Cozinhe por mais 5 minutos.

Sirva com arroz branco.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/28008-chambaril-com-cenoura.html