

PUCHEIRO AQUIDAUANENSE

INGREDIENTES

3 kg de ossobuco (músculo cortado em fatias grossas junto com o fêmur)

tempero completo

1 kg de mandioca amarela

200 g de linguiça calabresa

200 g de bacon

1 lata de milho cozido

1 lata de selecta de legumes

500 g de batata doce

500 g de mandioquinha salsa

alho

pimenta-do-reino

3 tomates

colorau a gosto

2 tabletes de caldo de carne

MODO DE PREPARO

Tempere o ossobuco com sal, pimenta-do-reino e alho e aguarde 15 minutos.

Em uma panela grande (de 6 litros pra cima), frite o ossobuco por 20 minutos até ele estar completamente frito em todos os lados, acrescente o bacon e a calabresa até secarem bem.

Cubra com água (de preferencia água fervendo).

Em seguida, coloque o tomate picado em cubos, a batata doce e a mandioca salsa em pedaços pequenos e a mandioca amarela em pedaços maiores, junte todo o restante dos ingredientes na panela, e deixe cozinhar até a mandioca derreter e a carne soltar do osso, sempre mexendo para não grudar no fundo.

Não tem segredo, é tempo de fogo!

Sirva com arroz branco e uma pimenta bem ardida.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/32788-pucheiro-aquidauanense.html>