

COZIDO BAHIANO

INGREDIENTES

1 kg de carne de sol
2 batatas grandes
2 dentes de alho amassados
1 cebola média picada
1 tomate grande picado
1/2 pimentão picado
2 ovos cozidos
coentro e cebolinha a gosto
1 pitada de colorau
4 colheres de sopa de óleo

MODO DE PREPARO

Corte a carne em cubinhos e lave bem até que diminua o sal.
Coloque em uma panela de pressão.
Refogue com óleo, alho e cebola.
Acrescente pimentão, tomate, colorau, coentro e cebolinha.
Mexa e continue refogando por 3 minutos.
Coloque meio litro de água e leve ao fogo por, no mínimo 1 hora.
Quando estiver quase sem caldo acrescente as batatas.
Coloque em uma travessa e decore com os ovos cozidos.
Ideal servir com arroz branco e feijão tropeiro.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/34241-cozido-bahiano.html>