

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.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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