

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://receitasfáceisrapidas.com.br/receita/34241-cozido-bahiano.html>