

COZIDO PARISIENSE

INGREDIENTES

- 1 kg de alcatra cortado em quadradinhos
- 1/3 de xícara de farinha sal e pimenta a gosto
- 5 fatias de bacon
- 1 dente de alho amassado
- 2 xícaras de caldo de galinha
- 2 colheres (de sopa) de salsicha picada
- 1 folha de louro
- 2 e 1/2 xícaras de cenouras cruas cortadas
- 12 cebolinhas brancas

MODO DE PREPARO

Salpique a carne com a farinha temperada.

Frite o bacon em uma panela até que doure.

Coloque o caldo esfarelado.

Adicione a salsicha e a folha de louro.

Tampe e cozinhe lentamente até que a carne esteja macia.

Mexa de vez em quando e ponha água se for necessário.

Junte a cenoura e a cebolinha e cozinhe por mais uns 20 minutos, até que os legumes estejam macios.

Verifique o tempero e sirva.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/36400-cozido-parisiense.html>