

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.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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