

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>