

BARREADO

INGREDIENTES

2 kg de músculo traseiro

2 cebolas

5 dentes de alho

1 colher grande de cominho

300 ml de água

400 g de bacon

folhas de louro

sal e pimenta a gosto

farinha de mandioca bem fina

MODO DE PREPARO

VEDAÇÃO DA PANELA:

Vedação da panela: Misture a farinha de mandioca com água até virar uma massinha para vedar, é muito importante que a tampa da panela feche bem, enrole a massinha fazendo algumas minhocas e coloque em volta da tampa para vedar.

Deixe cozinhar por 8 horas.

Para fazer o pirão coloque a farinha de mandioca no prato e por cima jogue o caldo e depois carne, misture tudo e bom apetite.

Pode ser servido com arroz branco.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaveisrapidas.com.br/receita/38460-barreado.html>