

BARREADO SERRA VERDE EXPRESS

INGREDIENTES

5 kg de carne magra sem osso (peito ou músculo)

500 gramas de toucinho ou bacon fatiado

1 kg de cebolas de tamanho médio , sem cascas, cortadas em quatro pedaços

3 folhas de salsão ou aipo picadas

3 pés de alho-porro picados

1 colher de sopa de cominho em pó

1 colher de sopa de orégano em pó

3 maços de cheiro verde picados

5 folhas de louro

5 colheres de sopa sal

1 colher de sopa de pimenta-do-reino, mais ou menos

1 cabeça de alho descascada e moída

4 colheres de sopa de vinagre de vinho

3 folhas verdes e pequenas de bananeira para sobrepor ao conteúdo da panela

2 quilos de farinha de mandioca fina para o lacre e para a mesa

3 quilos de banana-caturra maduras e frescas

1 vidro de pimenta malagueta para a mesa

MODO DE PREPARO

Comece a preparar o barreado na tarde do dia anterior. Limpe a carne, corte em cubos com 3 centímetros, coloque em uma tigela, tempere com cominho, pimenta-do-reino, sal, vinagre e reserve.

Em outra tigela, junte tomates, cebolas, alho, salsa, cebolinha, louro e misture bem.

Em um caldeirão de barro ou uma panela grande com tampa bem fechada, coloque camadas alternadas de carne, tempero, toucinho, tempero, carne, tempero, toucinho, tempero e assim por diante.

Acrescente a água, vede a panela com a massa feita com a farinha e água e deixe descansar por 1 a 2 horas.

Leve a panela ao fogo brando, cozinhe por cerca de 4 horas (se durante o cozimento escapar vapor por alguma fresta, use mais um pouco da massa para refazer a vedação), tire do fogo e deixe a panela fechada durante a noite.

No dia seguinte, remova a massa da tampa com ajuda de uma faca, leve a panela ao fogo somente para aquecer e, enquanto isto, com uma concha, amasse um pouco a carne antes de servir.

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/41991-barreado-serra-verde-express.html>