

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>