

# COZIDÃO

## INGREDIENTES

- 1 kg de carne de peito bovino, acém ou costelinha cortada em pedaços
- 1 tomate picado
- 1 cebola picada
- 1 pimentão picado
- 1 colher de sopa rasa de tempero completo moído
- 1 colher de sopa de colorau
- 1 limão cortado ao meio
- 1/2 copo americano de vinagre
- 5 a 6 dentes de alho amassado
- 1 vinagreira com a metade das folhas tiradas e lavadas
- 6 quiabos cortados ao meio
- 6 maxixes cortados ao meio
- 2 batatas descascadas e cortadas em pedaços
- 1 cenoura pequena descascados e cortado em rodelas
- 1 litro de água
- sal a gosto

## MODO DE PREPARO

Depois da carne já cortada, dentro de uma bacia, lave a carne com água.

Descarte a água.

Novamente adicione água já com uma banda de limão e um pouco do vinagre e lave novamente, jogue fora.

Com a carne lavada adicione a outra banda do limão e o restante do vinagre, adicione o colorau, o alho, o tempero seco, tomate, cebola e o pimentão e o sal a gosto misture tudo e deixe descansar uns 10 minutos pra pegar tempero

Em uma panela de pressão aquecida adicione a carne toda temperada e deixe pegar tempero por cerca de 5 minutos, de vez em quando mexa.

Coloque as folhas da vinagreira e a água até cobrir a carne e deixe cozinhar uns 10 minutos.

Coloque na pressão por 20 minutos.

Em uma outra panela coloque a batata, a cenoura, o quiabo e o maxixe, tudo cortado e lavado.

Coloque água até cobrir os legumes com um pouco de sal a gosto, quando tudo amolecer desligue o fogo e deixe reservado.

Desligue o fogo da carne ,tire a pressão,com a carne mole adicione os legumes cozidos com a sua própria água que ficou, misture tudo e deixe cozinhar por 5 minutos, desligue o fogo.

Sirva junto ao arroz branco e salada.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/48761-cozidao.html>