COZIDO DE CHAMBARIL

INGREDIENTES

1 perna de boi

4 dentes de alho amassados no pilão

4 colheres de sopa de vinho ou vinagre

2 colheres de chá de cominho

2 colheres de chá de colorau

2 tomates

1 pimentão

2 cebolas

1/2 molho de coentro ou salsa

2 talos de cebolinha

500 g de tomate sem pele

4 folhas de louro

1/2 repolho

3 cenouras

1 molho de couve mineira

1 chuchu

4 batatas inglesas

2 espigas de milho cozidas

3 batatas dos

5 maxixes

10 quiabos

2 bananas compridas

300 g de bacom

500 g de charque

3 calabresas

Sal e pimenta-do-reino a gosto

MODO DE PREPARO

Tempere o chambaril com alho, sal, cominho, colorau, pimenta-do-reino e vinho ou vinagre. Deixe marinar por 30 minutos. Escalde o charque. Em uma panela de pressão, coloque a perna de boi e o charque. Liquidifique o tomate, a cebola, o pimentão, o coentro ou a salsa, e a cebolinha, acrescente os tomates sem pele e coloque tudo

na carne. Cubra com água e deixe cozinhar por 20 minutos.

Libere o vapor da panela de pressão e coloque as batatas, as cenouras, o repolho as espigas de milho cozidas. Acrescente as folhas de louro. Depois de cozinhar na pressão por 10 minutos, coloque o maxixe e o chuchu.

Cozinhe por mais 10 minutos, coloque o maxixe e o chuchu, as bananas compridas, o bacon e a calabresa.

Quando todos os ingredientes esiverem cozidos, tire do fogo.

Coe o caldo e faça um pirão. Coloque as verduras e as carnes em recipientes distintos e sirva quente.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/49629-cozido-de-chambaril.html