

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 chamberil 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 estiverem cozidos, tire do fogo.

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

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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