

COZIDO COMPLETO

INGREDIENTES

1 kg de acém ou paleta bovina
3 batatas grandes
1 abobrinha italiana
2 cenouras
2 cebolas grandes
300 g de vagem
4 dentes de alho amassados
pimenta-do-reino
sal
óleo para fritar
cheiro verde picado

MODO DE PREPARO

Corte a carne em pedaços grandes e tempere com alho e sal.

Frite-a em uma panela de pressão.

Coloque 1 copo de água e deixe cozinhar na pressão por uns 30 minutos aproximadamente (se a água secar nesse tempo, acrescente mais um pouco).

Corte os legumes em pedaços grandes.

Coloque os legumes na panela junto com a carne, se preferir com um caldinho, coloque mais meio copo de água.

Cozinhe por 10 minutos.

Polvilhe com cheiro verde.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/50777-cozido-completo.html>