

# 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.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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