

COZIDO DE LEGUMES

INGREDIENTES

1/2 kg de abóbora cabotiá picada em pedaços médios

2 batatas picadas

1 cenoura picadinha

3 mandioquinhas médias picadas

2 caldos de picanha

1 cebola picadinha

2 dentes de alho picadinho

Azeite

Cheiro verde à vontade

1/2 pimentão picadinho

1 tomate picadinho

1 copo americano de água

MODO DE PREPARO

Refogue a cebola e o alho no azeite até dourar.

Coloque a cenoura e a batata, o pimentão, o tomate, o caldo de carne e 1/2 copo de água, deixe cozinhar antes que a batata amoleça.

Coloque a mandioquinha e a abóbora cabotiá, eles são mais rápidos de cozinhar.

Misture o restante da água, se precisar coloque mais, junte o cheiro verde picadinho, salsa e cebolinha (eu gosto de coentro fresco mas é opcional).

Deixe cozinhar, prove o sal, se preciso coloque mais um pouquinho pois o caldo de carne contém sal.

Um segredo: coloque a água aos poucos para que os legumes não fiquem moles demais e nem com muito caldo.

Servir com seu arroz soltinho e um filé de frango grelhado.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/53563-cozido-de-legumes.html>