COZIDO CAIPIRA

INGREDIENTES

2 colheres de sopa de óleo

800 g carne bovina (patinho, alcatra, acém, coxão duro, ou outra de sua preferência sem gordura) cortada em cubos médios

2 espigas de milho verde cruas cortadas em rodelas médias

300 g mandioca cortada em pedaços médios

3 cubos de caldo de costela dissolvidos em 4 xícaras de água fervente

1 colher de sopa de salsinha

MODO DE PREPARO

Aqueça o óleo em uma panela de pressão grande e refogue a carne por uns 5 minutos ou até que fique cm uma cor acinzentada por fora.

Acrescente o caldo de costela, tampe a panela e cozinhe por 20 minutos depois do inicio da pressão, ou até que fique macia, mas não desmanchando porque voce ainda vai cozinha-la por mais 15 minutos,

Junte a mandioca, o milho verde, tampe a panela e cozinhe por mais 15 minutos ou até que a mandioca esteja cozida.

Retire do fogo e polvilhe com a salsinha e sirva.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/54148-cozido-caipira.html