

# CHANZINHA COZIDA COM LEGUMES

## INGREDIENTES

1 kg de chanzinha bovina picada em cubos  
6 batatas pequenas  
2 cebolas nanicas  
2 cenouras  
1 pimentão  
1 colher de chá de coentro em pó  
1 colher de chá de pimenta calabresa  
1 colher de chá de louro em pó  
1 tablete de caldo de carne  
1 tablete de caldo de legumes  
um tablete de caldo de bacon  
Tempero a gosto  
800 ml de água

## MODO DE PREPARO

Primeiramente descasque as batatas e as cenouras e pique as cenouras em rodela. Parta o pimentão no meio e retire todas as sementes. Descasque as cebolas.

Observação: parta o pimentão no meio e as cebolas deixe-as inteiras porque os mesmo vão servir apenas de complemento de tempero. Mas não o obriga a não come-los. Deixe à parte.

Depois coloque a carne em uma vasilha acrescente o coentro, o louro em pó, a pimenta calabresa e o tempero.

Observação: o tempero é muito difícil de explicar, porque depende do gosto de cada pessoa. Eu coloco duas colheres de arroz não muito cheias de tempero. Deixe à parte.

Os tabletes de carne, bacon e de legumes; parta-os em quatro partes. Deixe a parte.

Agora pegue uma panela de pressão acrescente duas a três colheres de sopa de óleo, deixe esquentar e acrescente a carne já temperada para que possa dourar.

Após isto acrescente as batatas, as cenouras, as cebolas, o pimentão, os tabletes de (carne. bacon e legumes) e a água. Deixe cozinhar por aproximadamente 40 minutos ou até que a carne esteja macia e desfiando e esta pronto.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/56312-chanzinha-cozida-com-legumes.html>