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 rodelas. 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.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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