COZIDO À PORTUGUESA

INGREDIENTES

3 colheres (sopa) de azeite de oliva

1 cebola média picada

2 dentes de alho espremidos

500 g de acém cortado em cubos

500 g de peito de frango, sem pele, cortado em 6 pedaços

1 litro de água fervente

3 colheres (chá) de sal

1 espiga de milho cortada em 3 partes (220 g)

1 gomo de paio defumado cortado em cubos

200 g de bacon picado

4 batatas grandes cortadas em rodelas

200 g de mandioquinha em cubos grandes

2 cenouras médias em rodelas

1/2 repolho pequeno cortado grosseiramente

3 colheres (sopa) de cheiro-verde picado

1/2 colher (chá) de pimenta-do-reino

MODO DE PREPARO

Em uma panela de pressão grande, aqueça o azeite em fogo alto, doure a cebola e o alho

Junte a carne e o frango e frite por 10 minutos, até dourarem

Acrescente 500 ml da água, metade do sal e o milho

Feche a panela e cozinhe por 10 minutos após o início da fervura

Abra a panela e adicione o paio, o bacon, a batata, a mandioquinha, a cenoura e a água restante

Cozinhe por mais 10 minutos com a panela semitampada ou até todos os legumes ficarem macios

Junte o repolho, o cheiro

Deixe cozinhar em fogo baixo por mais 10 minutos, com a panela semitampada

Retire do fogo e sirva em seguida

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/8455-cozido-a-portuguesa.html