COZIDO À CARIOCA

INGREDIENTES

300 g de toucinho defumado cotado em cubos

500 g de carne de peito de boi cortada em cubos

500 g de lombo de porco cortado em cubos

500 g de linguiça calabresa fresca ou defumada cortada em rodelas

2 gomos de paio cortado em rodelas

4 dentes de alho picados

1 cebola grande cortada à juliana

Legumes a gosto (batata, canoura, inhame, mandioca, abóbora, repolho rasgado, um macinho de folhas de couve enrolado e amarrado, vagem, jiló, bata-doce, mandioquinha etc)

MODO DE PREPARO

Em uma panela de pressão grande com 1/4 de xícara (chá) de óleo, frite o toucinho, o alho e a cebola

Em seguida, adicione as carnes e refogue até dourar, mexendo de vez em quando

Adicione água o suficiente e deixe cozinhar por aproximadamente 20 minutos

Após esse tempo, acrescente os demais ingredientes, misture e deixe cozinhar com a panela tampada por mais 15 minutos ou até que as carnes estejam macias

Com o caldo faça um pirão com farinha de mandioca

Sirva com arroz branco

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/8855-cozido-a-carioca.html