

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 Elder Recetas Fáceis

<https://elderrecetasfaciles.com.br/receita/9449-cozido-a-portuguesa.html>