

# 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

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/8455-cozido-a-portuguesa.html>