**COZIDÃO**

**Ingredientes**

* 500 g de linguiça calabresa
* 500 g de acém em cubos médios
* 500 g de pernil em cubos médios
* 6 dentes de alho espremidos
* 2 folhas de louro
* 2 colheres (chá) de molho de pimenta
* 1/2 xícara (chá) de vinho tinto seco
* Sal
* 3 colheres (sopa) de azeite de oliva
* 2 cebolas grandes picadas
* 1 colher (sopa) de colorau
* 1 litro de água quente
* 1 tablete de caldo de carne
* 500 g de batata pequena
* 500 g de cenoura em pedaços
* 500 g de vagem em pedaços
* 1 xícara (chá) de cheiro-verde picado

**Modo de preparo:**

* 1

Afervente a linguiça, escorra e corte em pedaços, na diagonal. Tempere as carnes separadamente, usando para cada uma metade do alho, do louro, da pimenta, do vinho e sal a gosto.

* 2

Em uma panela de pressão, coloque metade do azeite e frite o acém. Acrescente metade da cebola, metade do colorau e metade da água e feche a panela. Depois que pegar pressão, cozinhe por 30 minutos em fogo baixo.

* 3

Repita o mesmo processo para cozinhar o pernil. Quando as carnes estiverem cozidas, retire-as da panela e reserve.

* 4

No caldo que ficou na panela, dissolva o tablete de caldo. Junte os legumes e deixe cozinhar, com a panela aberta, até ficarem macios.

* 5

Retifique o sal, adicione o cheiro-verde e sirva.

[**COZIDÃO**Tempo de preparo: 1h30min
Rendimento: 8-10 porções
Dificuldade: média](http://www.supermercadosguanabara.com.br/receitas_detalhe.php?id=24)