



Pratos Principais

Pratos de Carne

Cozido à Portuguesa

O Cozido à Portuguesa é um prato tipicamente português, que consiste numa mistura de carnes, legumes e feijão branco cozidos. É um prato completo e bastante nutritivo, perfeito para dias mais frios ou para reunir a família e amigos em torno da mesa. Nesta receita, mostramos-lhe como preparar um delicioso Cozido à Portuguesa passo a passo.

🕒 90 min.

👤 Fácil

💰 Económico

🍴 8 doses

Ingredientes

300 g de carne de vaca para estufar
1 chispe (pé de porco)
1 orelha de porco
200 g de toucinho entremeado
500 g de entrecosto
1 chouriço de carne
1 morcela
1 farinheira
1 couve portuguesa
2 nabos médios
2 cenouras
400 g de arroz agulha
500 g de feijão branco cozido
50 ml de azeite

Informação nutricional

Energia	1029,8 kcal	51%*
Proteínas	52,8 g	106%*
Lípidos	65,4 g	93%*
Hidratos de Carbono	62,7 g	24%*

*DR - Doses de Referência para um adulto médio (8400 kJ / 2000 kcal)

Preparação

- 1 Coza as carnes com os enchidos, tudo na mesma panela, com água abundante, pouco sal e pimenta.
- 2 À medida que os enchidos e as carnes vão estando cozidas vá retirando.
- 3

Primeiro a farinheira, depois a morcela e o chouriço de carne. A seguir o entrecosto e o toucinho entremeado. Por fim o chispe, a orelha e a carne de vaca.

- 4 Reserve o caldo das carnes
- 5 Aqueça 1 fio de azeite num tacho e frite o arroz. Adicione 400ml de caldo e 400ml de água. Tempere com pimenta e deixe cozinhar 15min.
- 6 Noutra panela com caldo adicione as folhas de couve arrançadas, sem talo e veio central.
- 7 Descasque as batatas os nabos e as cenouras, corte em pedaços e junte às couves. Tape e deixe cozer até estar tudo tenro, nos últimos minutos adicione o feijão para aquecer.
- 8 Entretanto corte as carnes e sirva juntamente com o arroz, feijão e vegetais numa travessa.