



REGIÃO SUL

Barreado

INGREDIENTES

- 🌿 Cebola – 2 un
- 🌿 Alho – 12 dentes
- 🌿 Tomate – 2 un
- 🌿 Banana – 8 unidades
- 🌿 Louro – 2 folhas
- 🌿 Cheiro-verde – ½ maço
- 🌿 Bacon – 3 colheres de sopa
- 🌿 Água – 4 xícaras de chá
- 🌿 Sal – 1 colher de sobremesa
- 🌿 Carne (patinho ou coxão duro) 1 kg
- 🌿 Cominho – 1 colher de café
- 🌿 Pimenta-do-reino - ½ colher de café
- 🌿 Farinha de mandioca – 2 ½ xícaras de chá



MODO DE PREPARO

Pique a cebola, o alho, o tomate (com casca e sementes), o cheiro-verde e o bacon em cubos pequenos. Misture todos os ingredientes picados à carne cortada em cubos grandes e acrescentar o cominho, a pimenta-do-reino, o sal e o louro. Armazene em um recipiente com tampa e levar à geladeira por 12 horas. Coloque a carne temperada na panela de barro e juntar a água. Misture a farinha de mandioca com 200 ml de água morna, obtendo uma massa e lacrar a panela. Cozinhe por 4 horas em fogo baixo. Retire o lacre e servir com banana e farinha de mandioca.