

Título da receita (recipe title): Receita de Barreado tradicional

Categoria (category): Comida de panela

Serve (guests): 4 convidados

Tempo de preparação (time): 4h

Refeição (meal): Prato principal

Dificuldade (difficulty): Dificuldade baixa

Características adicionais: Custo econômico, Cozido, Receitas do Brasil, Receita tradicional de Paraná

Ingredientes (ingredients): 1 quilograma de paleta, a maminha e o patinho, 3 unidades de cebola, 3 unidades de tomate maduro, 2 dentes de alho, 300 gramas de panceta, toucinho ou bacon, 2 xícaras de água (480 mililitros), 1 folha de louro, 2 colheres de sopa de óleo de milho, 1 colher de sopa de vinagre, 1 colher de chá de cominho em pó, pimenta do reino, sal

Utensílios (utensils): Não informado

Como preparar (how to do it): O barreado é um prato típico do litoral paranaense, trazido pelos portugueses no século XVIII. Consiste em carne bovina de segunda e magra, cozida até desmanchar. Por ser um prato simples de preparar, o barreado tradicional tem-se mantido inalterado até aos dias de hoje, quer nos ingredientes, quer no preparo. Aprenda com o TudoReceitas.com a fazer barreado tradicional, e saboreie esta receita do Paraná em sua casa!, Para preparar o barreado caseiro, o primeiro passo é cortar a carne em pedaços e temperar com cominho, vinagre, sal e pimenta., Em seguida corte o tomate, a cebola e os alhos em pedaços e, com o óleo, unte o interior de uma panela de barro grande. Forme camadas alternadas de legumes, panceta/toucinho/bacon e carne, até chegar ao topo., Acrescente a água e deixe o barreado cozinhar em fogo médio-baixo por 4 horas, sem abrir. É necessário cozinhar durante esse tempo, para que as fibras da carne se soltem, resultando numa carne muito macia e num caldo grosso., Dica: Para vedar a panela, evitando que os vapores escapem, prepare uma pasta com farinha de mandioca e água e coloque entre em volta da panela, entre a tampa e a panela (a isso se chama barrear)., Depois do tempo indicado, abra a panela para conferir a cozedura. Se o barreado estiver seco (com água a menos de 2 dedos da carne), adicione um pouco mais de água, junte também a folha de louro e retifique o sal. Volte a barrear e cozinhe por mais 4 horas., No momento de servir o barreado tradicional, leve a panela à mesa, coloque um pouco da carne e um prato fundo, e acompanhe com arroz branco ou farinha de mandioca crua e banana prata fatiada (crua ou frita)., Dica: Sirva esta receita no próprio dia ou no dia seguinte porque, até esquentada de novo, a carne mantém seu sabor.