



# Receitas

## Tzimes


• Dificuldade Médio ⌚ Preparo Médio (de 30 a 45 minutos) 👤 Rendimento 4 porções  
Testada e aprovada



(livro A Cozinha Judaica" (Editora Melhoramentos)/Divulgação)

### Ingredientes

- 1 kg de coxão mole cortado em cubos pequenos
- 2 colheres (sopa) de azeite de oliva
- 4 cenoura cortadas em rodelas
- 1 pitada de sal

 Pushnews

## de preparo

Em uma panela grande, refogue a carne no azeite de oliva.

Quando começar a dourar, coloque a cenoura, o sal e 2 copos de água.

Deixe cozinhar por 1 hora em fogo baixo (160 °C), com a panela tampada.

Acrescente as frutas secas e cozinhe por mais 30 minutos.

Sirva com purê de batata.