

CALDO DE MOCOTÓ DO FABÃO

INGREDIENTES

500 gramas de mocotó
água quanto baste
1 cebola
4 batatas médias
1 tomate
5 dentes de alho
2 tabletes de caldo de legumes
salsa a gosto
cebolinha a gosto
1/2 gomo de linguiça calabresa defumada
pimenta-do-reino a gosto
pimentão verde a gosto
pimentão vermelho a gosto
pimentão amarelo a gosto
pimenta calabresa a gosto
sal a gosto
colorau a gosto
azeite a gosto

MODO DE PREPARO

Peça para o açougueiro cortar o mocotó em medalhões e dos medalhões fazer dois pedaços (cortar ao meio)
Lave bem o mocotó e leve à panela de pressão só com água por 30 minutos
Após os 30 minutos, troque a água da Panela e adicione um tablete de caldo de legumes; deixe na pressão por mais 40 minutos
Em uma outra panela leve as batatas para cozinhar com um tablete de caldo de legumes e o talo da salsinha
Após os 40 minutos, retire a água que cozinhou o mocotó e reserve
Retire todos os ossos do mocotó deixando somente o tutano e a gelatina
Retire a água da batata e amasse
Em outra panela adicione o azeite e doure a cebola picada, o alho junto e a calabresa também picada em cubos
Após estarem bem douradinhas, adicione a carne do mocotó e o tomate picado; mexa bastante
Adicione o pimentão verde, o amarelo e vermelho a gosto

Coloque a água que reservou do cozimento da batata e do mocotó

Adicione a batata amassada, a cebolinha, o colorau, a pimenta

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitaecozinha.com.br/receita/10539-caldo-de-mocoto-do-fabao.html>