

DOBRADINHA CLEITON DAS GERAIS

INGREDIENTES

2 kg de dobradinha
400 g de feijão branco
150 g de linguiça calabresa fatiada
150 g de bacon
2 tomates picados
4 limões
2 cebolas roxas
1 caldo de bacon
2 folhas do louro
1 caldo de galinha
4 dentes de alho
2 colheres de extrato de tomate
2 colheres de banha de porco
1 copo de vinagre de maçã
1 colher de sal
corante a gosto
pimenta-calabresa a gosto
pimentão verde a gosto
pimentão amarelo a gosto
pimentão vermelho a gosto

MODO DE PREPARO

Ferva dois litros de água em uma panela grande junto com o vinagre de maçã
Limpe o bucho retirando toda a gordura e, independente se já o comprou limpo, capriche muito nessa etapa
Reserve o bucho em uma bacia e acrescente a água fervente com o vinagre
Corte os limões e os esprema sob o bucho, finalizando o processo de limpeza
Corte o bucho em cubos médios e coerentemente do mesmo tamanho, pois ajudará apresentação de seu prato
Deixe o feijão branco de molho por 10 horas em um recipiente com água
Em uma panela de pressão, afogue o bucho com tempero feito na hora, de sal, alho e as folhas de louro
Em seguida, coloque corante ao seu gosto e acrescente o feijão

Cubra com água e deixe cozinhar por uma hora, sempre conferindo se precisa acrescentar mais água

Em uma panela de barro grande, frite o bacon cortado em cubos iguais e a linguiça também bem picadinha

Doure bastante o alho, em seguida, coloque a cebola roxa bem picadinha

Acrescente à panela de barro, a dobradinha e o feijão branco que cozinham na panela de pressão

Junte o caldo de bacon, o caldo de galinha e o extrato de tomate

Deixe ferver por mais 40 minutos na panela de barro

Finalize com pimentão vermelho, amarelo e verde e coloque cheiro

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitaecozinha.com.br/receita/12172-dobradinha-cleiton-das-gerais.html>