

CALDO DE MOCOTÓ DA ALINE

INGREDIENTES

1 kg de mocotó
1 cebola
4 dentes de alho
2 folhas de louro
1 colher (sobremesa) de páprica defumada
4 colheres (sopa) de mix de temperos de sua preferência
5 batatas
1 cenoura
1 calabresa
sal a gosto
azeitona a gosto

MODO DE PREPARO

Lave os mocotós e coloque na panela de pressão com as duas folhas de louro por 60 minutos, coloque água até o limite permitido

Depois de cozinho bater no processador o colágeno com um pouco de caldo

Reserve

Acrescente a cebola bem picada e o alho amassado, refogue e coloque o caldo de mocoto e todo o líquido que está na panela de pressão

Acerte o sal e deixe cozinhar até que a batata fique macia

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitaecozinha.com.br/receita/3335-caldo-de-mocoto-da-aline.html>