

MOCOTÓ COM DOBRADINHA

INGREDIENTES

1 pé de boi (mocotó)
1 kg de dobradinha (bucha)
1 linguiça calabresa
1 linguiça paio
bacon a gosto
1 limão
vinagre quanto baste
sal a gosto
1 maço de salsa e cebolinha
pimenta-do-reino a gosto
1 cebola
2 tomates
extrato de tomate quanto baste
2 batatas
2 cenouras

MODO DE PREPARO

Lave bem o pé do boi com água, vinagre e limão; coloque para ferver por uns 20 minutos na pressão

Lave bem a dobradinha com água, vinagre e limão; coloque para ferver por uns 20 minutos em uma panela normal e depois lave bem

Em uma frigideira, frite o bacon e a linguiça calabresa; reserve

Quando o mocotó e a dobradinha tiverem passado pelo processo dos 20 minutos e lavados em seguida, coloque na panela de pressão tudo junto

Acrescente uma pitada de sal, uma pitada de pimenta

Abra a panela de pressão, acrescente a batata, a cenoura, a salsa e cebolinha; confira se está bom de tempero e se o mocotó está macio

Despeje tudo em uma panela normal e deixe por mais 15 minutos; sirva bem quente

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitaecozinha.com.br/receita/9294-mocoto-com-dobradinha.html>