

# 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://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/10539-caldo-de-mocoto-do-fabao.html>