

DOBRADINHA DA ÉRICA

INGREDIENTES

- 2 kg de dobradinha cortada em tiras pequenas
- 2 tomates sem sementes cortados em cubos
- 3 cebolas médias cortadas em cubos
- 10 dentes de alho amassados
- 1 envelope de tempero pronto
- 1 maço de cebolinha e cheiro verde
- sal a gosto
- 1 limão
- 1 colher de colorau

MODO DE PREPARO

Primeiro, ferva a dobradinha com água e limão, depois dispense essa água.

Adicione o óleo, refogue a cebola e o alho e adicione a dobradinha, refogando bem numa panela de pressão.

Adicione o tomate e o colorau, depois adicione o extrato de tomate e o sal e coloque para pegar pressão. Deixe por 25 minutos, depois adicione o cheiro verde e deixe ferver por alguns minutos e seu prato estará pronto.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/16651-dobradinha-da-erica.html>