

DOBRADINHA DO GOIANO COM FEIJÃO BRANCO BACON E CALABRESA

INGREDIENTES

2 mocotós limpos e serrados
800 g de buchada de boi
250 g de bacon
1 calabresa
500 g de feijão branco
1 cebola grande
2 tabletes de caldo de carne ou tempero em pó
2 colheres (chá) de tempero baiano
3 limões
3 tomates em rodela
1 colher (chá) açafrão
4 dentes de alho picado
1 colher de extrato tomate concentrado
coentro à vontade

MODO DE PREPARO

Pique em tiras a buchada e separe o mocotó em pedaços.

Escalde em água quente umas 2 ou 3 vezes.

Na ultima água, reserve com o suco dos limões por uns 10 minutinhos e coloque na pressão com o açafrão por 60 minutos.

Deixe o feijão branco de molho por 30 minutos e cozinhe na pressão por 40 minutos ou até cozinharem (o meu aqui demorou muito pra cozinhar).

Em uma panela grande, frite o bacon.

Em seguida, quando a gordura já estiver bem quente, frite o alho e, em seguida, a calabresa. Acrescente a cebola e, quando ela murchar, acrescente os tomates em rodela, o tempero baiano e o caldo ou tempero em pó.

Quando o tomate e a colher de extrato de tomate estiverem bem incorporados ao molho, reserve.

Com o mocotó e a buchada cozidos por 60 minutos, acrescente os temperos que acabou de fritar e coloque na pressão por mais 30 minutos.

Após o feijão estar bem cozido, coloque-o na panela da fritura e acrescente a dobradinha.

Acrescente água a seu gosto e deixe ferver até encorpar.

Coloque o cheiro-verde de acordo com a sua preferência.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/17362-dobradinha-do-goiano-com-feijao-branco-bacon-e-calabresa.htm>
!