

# CALDO DE MOCOTÓ DO BETINHO

## INGREDIENTES

1 mocotó de boi com o pé  
300 g de fava do nordeste  
2 batata média  
2 cenouras grandes  
1 cebola grande  
1 lata de milho verde  
1 colher (chá) de açafrão  
1 pimentão grande  
sal e temperos a gosto  
3 cubos de caldo de frango  
salsinha a gosto

## MODO DE PREPARO

Doure o alho juntamente com a cebola, adicione o mocotó e deixe até dourar.

Depois de frito, adicione o açafrão, os temperos que desejar e água até cobrir.

Coloque na pressão por 30 a 40 minutos.

Depois que retirar a pressão, acrescente o milho, a batata, a cenoura picada e deixe cozinhar até incorporar ao caldo.

Por último, adicione a salsinha e bom apetite!

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/19384-caldo-de-mocoto-do-betinho.html>