

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!

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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