DOBRADINHA COM ERVAS

INGREDIENTES

700 g de bucho bovino limpo e fatiado

25 g de salsa fresca (aproximadamente 1/2 maço)

25 g de tomilho fresco (aproximadamente 1/2 maço)

25 g de alecrim fresco (aproximadamente 1/2 maço)

340 g de molho de tomate

2 tabletes de caldo de carne

1 colher (café) de sal rasa

400 g de paio

200 g de lombo suíno defumado

2 limões taiti

2 batatas grandes

1 colher (sopa) de colorífero (urucum)

2 dentes de alho

2 colheres (sopa) azeite de girassol

água

MODO DE PREPARO

Lavas o bucho em água morna pelo menos 2 vezes.

Na panela de pressão, coloque o bucho, a salsa, o alecrim, o tomilho e água até cobrir (respeite o limite da panela de pressão).

Deixe cozinhar por 40 minutos após adquirir pressão.

Dissolva o caldo de carne em uma xícara de água e reserve.

Corte o lombo suíno em cubos pequenos e reserve.

Corte o paio em fatias e reserve.

Corte a batata em cubos e reserve.

Coloque o bucho já cozido em um refratário e passe água levemente para retirar as folhas da salsa, alecrim e tomilho.

Coloque sal, alho e esprema os limões taiti.

Misture o bucho no refratário, cubra com filme e deixe reservado.

Limpe a panela de pressão, coloque o azeite de girassol e aqueça.

Frite o paio e o lombo suíno no azeite por pelo menos 4 minutos em fogo alto, mexendo pelo menos 6 vezes dentro

do tempo determinado.

Ainda com o fogo aceso, coloque o caldo de carne e misture bem.

Adicione o molho de tomate e misture.

Acrescente o bucho, misture levemente para não desmanchar e adicione o colorau.

Coloque as batatas, cubra com água e respeite o limite da panela de pressão.

Feche a panela de pressão e leve ao fogo alto por pelo menos 15 minutos após adquirir pressão.

Sirva acompanhado de arroz branco e batata palha.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/19698-dobradinha-com-ervas.html