

DOBRADINHA DA JANI

INGREDIENTES

1 kg de bucho cortado em cubos
500 g de charque picadinha
400 g de bacon cortado em cubos
1 linguiça calabresa grande, cortada em cubinhos
1/2 de feijão branco
1 cebola grande picadinha
1 tomate grande picadinho
coentro
temperos (colorau e cominho)

MODO DE PREPARO

Lave bem o bucho com água e limão, depois lave novamente só com água.

Coloque para escaldar até ferver bem, se o bucho for comprado já com sal, aí deverá ser escaldado por 2 vezes para não salgar a dobradinha.

Depois do bucho já limpo e escaldado, escorra e coloque-o numa panela de pressão, junto com os temperos, verduras e água até cobrir esses ingredientes.

Cozinhe por 30 minutos.

Depois de cozido, acrescente na panela o feijão, o bacon, a calabresa e a carne de charque (escaldada por 2 vezes) e cozinhe na pressão por mais 30 minutos.

Depois da dobradinha cozida, acrescente mais água se achar necessário, caso goste de bastante caldo, e deixe ferver por alguns minutos.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/20870-dobradinha-da-jani.html>