

DOBRADINHA COM QUIABO

INGREDIENTES

1 kg de bucho
1/2 kg de feijão branco
costelinha de porco fresca
calabresa defumada
bacon
200 g de quiabo (mais ou menos, vai do seu gosto)
1 cebola picada
1 tomate grande picado
alho a gosto
sal a gosto
pimenta a gosto
1 limão grande
gelo
água fervida
água em temperatura ambiente

MODO DE PREPARO

Ferva o bucho em água por pelo menos 25 a 30 minutos.

Em seguida, escorra a água e dê um choque-térmico com o gelo no bucho.

Em seguida, acrescente a água em temperatura ambiente, junto com o gelo (essa parte é importante, pois o bucho tem um cheiro muito forte).

Após esse processo, é importante, que antes de temperar o bucho esprema um limão e aguarde pelo menos 30 minutos.

Em seguida, tempere o bucho ao seu gosto com sal e pimenta.

Cozinhe o feijão branco na pressão por aproximadamente 10 minutos e reserve.

Faça uma refoga na panela de pressão com a cebola, o alho, o bacon e o tomate cortado em cubinhos.

Em seguida coloque o bucho, a costelinha, já temperada, e a calabresa e acrescente água o suficiente para cobrir.

Deixe ferver pelo menos 30 minutos, confira se está no ponto.

Caso esteja no ponto, acrescente o quiabo cortado em pedaços e deixe ferver sem a pressão por 5 minutos.

Acrescente o feijão e mexa em fogo médio até engrossar o caldo.

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/23382-dobradinha-com-quiabo.html>