

MOCOTÓ DO TIO ZÉ

INGREDIENTES

2 kg de mocotó
4 tomates bem picados e sem pele
1 cebola grande e bem picadinha
salsinha e cebolinha a gosto
coentro e orégano a gosto
sal a gosto
6 colheres (sopa) de azeite, de sua preferência
2 pimentas dedo-de-moça picadinhas
colorau ou páprica pra dar uma corzinha

MODO DE PREPARO

Coloque o mocotó, junto à salsinha, cebolinha e o coentro pra cozinhar por cerca de 40 a 50 minutos, até que se solte do osso.

Refogue a cebola e o alho no azeite, em seguida, acrescente os tomates e reserve.

Use a água do cozimento para bater com o mocotó no liquidificador.

Bata por uns 50 segundos.

Acrescente o refogado e bata por mais 15 segundos.

Leve ao fogo para apurar, adicione o sal, orégano e o colorau.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/24872-mocoto-do-tio-ze.html>