

MOCOTÓ COM DOBRADINHA ESPECIAL

INGREDIENTES

1 pata de mocotó
500 g de bucho bovino
1 pimentão verde
5 cebolas medias
500 g de costelinha salgada
1 gomo de linguiça calabresa
200 g de bacon
1 cabeça de alho
1 maço de cheiro-verde
500 g de carne seca
700 g de feijão branco
sal a gosto
2 folhas de louro
pimenta-do-reino
coentro em pó

MODO DE PREPARO

Numa panela de pressão de 7 litros, coloque o mocotó para escaldar, cubra com água e deixe por 30 minutos na pressão.

Coloque o bucho numa panela com água e vinagre e escale por 30 minutos.

Corte a costelinha e a carne seca em pedaços pequenos, ferva por 30 minutos, lave bem e reserve.

Depois que o bucho, a carne seca, a costelinha e o mocotó estiverem escaldados, lave bem e coloque na panela de pressão de 7 litros.

Pique o pimentão, o cheiro-verde, as cebolas e cozinhe por uma 1 hora.

Pique em pedaços pequenos a calabresa, o bacon, amasse a cabeça de alho e frite no próprio óleo dos embutidos.

Abra panela de pressão com cuidado e acrescente essa fritura.

Junte o louro, a costelinha, a carne seca, o coentro e o feijão branco.

Coloque o sal, cuidado com o sal porque os embutidos contém sal.

Complete com mais 500 ml de água e deixe cozinha por 1 hora, vá olhando de vez em quando para ver se precisa de mais água para não queimar.

Depois de pronto, ainda quente, acrescente 2 pitadas de pimenta-do-reino, mexa e é só saborear.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/25435-mocoto-com-dobradinha-especial.html>