

# DOBRADINHA COM FEIJÃO BRANCO E MOCOTÓ

## INGREDIENTES

800 g de bucho bovino  
800 g de mocotó (cortado)  
250 g de feijão branco  
3 limões  
2 tomates maduros picados em cubos  
1 cebola grande  
1 linguiça calabresa em cubinhos  
3 fatias grandes de bacon em cubinhos  
5 dentes de alho  
2 folhas de louro  
1 laranja madura  
colorífico a gosto  
cominho a gosto  
manjerição e alecrim frescos a gosto (opcional)  
sal a gosto  
azeite a gosto  
cheiro-verde a gosto  
400 ml de água filtrada

## MODO DE PREPARO

Coloque o feijão branco de molho na véspera.

Cozinhe o feijão branco na água com 2 dentes de alho descascados e picados, 1 folha de louro, uma pitada de cominho e sal, até amolecer, (cerca de 30 minutos) e reserve.

Retire toda gordura do bucho, corte em tiras pequenas, junte também, já cortado em pedaços pequenos, o mocotó.

Coloque dentro de um recipiente e lave várias vezes na água (assim a gordura vai escoando).

Em seguida, esprema os limões dentro da última água e espere uns 10 minutos.

A seguir, escale o bucho em água quente pelo menos por 3 vezes.

Em uma panela de pressão, coloque a água, o bucho, cebola descascada e cortada, 1 folha de louro e sal.

Feche a panela e leve para cozinhar por uns 30 minutos, ou até o bucho e o mocotó ficarem macios.

Disponha o bacon cortado em um recipiente de vidro próprio para microondas e deixe fritar (tampado) por 35

segundos, ou até dourar.

Escorra o bacon frito, em papel toalha, até ficar sequinho e reserve.

Pegue a laranja, retire raspinhas da casca e reserve.

Extraia o suco da laranja e reserve.

Em outra panela, aqueça o azeite e frite a linguiça.

Acrescente cebola picada, corante alimentício, manjerição, alecrim, as raspas de laranja e o suco, o tomate e o bacon e o feijão branco.

Deixe ferver um pouco para encorpar.

Escorra o bucho e junte ao feijão branco e o refogado da linguiça.

Acrescente a água filtrada e o cheiro-verde.

Deixe apurar por mais uns 10 minutos para pegar gosto, bom apetite!

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/26012-dobradinha-com-feijao-branco-e-mocoto.html>