

# DOBRADINHA DA CLAUDIA ELAINE

## INGREDIENTES

2 kg de bucho de boi  
2 limões  
2 cebolas grandes  
4 tomates médios  
6 dentes de alho  
2 folhas de louro  
extrato de tomate a gosto  
2 sachês de molho de tomate pronto  
2 gomos de calabresa picada  
3 gomos de paio picado  
300 g de bacon picado  
azeite a gosto  
azeitonas picadas a gosto  
cheiro-verde a gosto  
sal a gosto

## MODO DE PREPARO

Depois de lavado e limpo, deixe o bucho de boi de molho, trocando a água algumas horas antes do cozimento.

Coloque em uma panela, o suco dos limões, os limões juntos e o bucho, deixe cozinhar.

Troque a água e cozinhe novamente.

Colocar o bucho na panela de pressão, com as folhas de louro.

Deixe cozinhar por, aproximadamente, 1 hora.

Frite o bacon e reserve.

Refogue a cebola, o alho e o tomate e misture na panela de pressão.

Coloque o paio, calabresa e o bacon frito.

Colocar na pressão por uns 15 minutos, novamente.

Colocar o molho de tomate, o extrato de tomate e acerte o sal.

Deixar ferver bem, até que fique tudo bem macio.

Por último, acrescente as azeitonas e o cheiro-verde.

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/27467-dobradinha-da-claudia-elaine.html>