

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>