DOBRADINHA À MILANESA À LA MARIA DA PENHA

INGREDIENTES

1 kg de dobradinha

1/2 colher de sal

1/2 cebola

4 dentes grandes de alho

4 limões

1 colher (chá) rasa de pimenta-do-reino

3 colheres de farinha de trigo

3 colheres de farinha de fubá

3 colheres de farinha de mandioca

óleo

MODO DE PREPARO

Em uma panela de pressão, coloque a dobradinha já limpa, esprema o suco de dois limões, cubra com água e deixe ferver por 10 minutos.

Repita o processo usando o suco dos dois limões restantes por mais 10 minutos (atenção: isso serve para retirar o cheiro forte da dobradinha).

Deixe escorrer.

Agora, coloque na panela de pressão o alho, a cebola, a pimenta e o sal junto com o óleo, (este deve cobrir os temperos) e refogue até dourar.

Acrescente a dobradinha, mexa por dois minutos, cubra com água e coloque para cozinhar por 50 minutos após iniciar a pressão.

Após cozinhar, escorra a dobradinha e reserve.

Em um pote com tampa, coloque as farinhas misturadas e acrescente a dobradinha.

Tampe o pote e mexa até ficarem todas cobertas.

Agora é fritar e saborear.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/27492-dobradinha-a-milanesa-a-la-maria-da-penha.html