

MOCOTÓ COM FEIJÃO BRANCO, FRANGO, LINGUIÇA E BACON

INGREDIENTES

- 1 mocotó cortado em pedaços
- 2 litros de água
- 7 folhas de louro
- 5 cravos
- 30 ml de vinagre de álcool
- 1 kg de feijão branco (que deve ficar de molho por 2 horas)
- 1 frango cortado em pedaços
- 2 linguiças calabresas em fatias
- 200 g de bacon cortados em cubos grandes
- 100 g de azeitonas verdes
- 3 tomates cortados em pedaços médios com sementes
- 3 cenouras cortadas em rodela
- 4 batatas grandes cortadas em cubos médios
- 2 cebolas cortadas em fatias largas
- 2 colheres de sopa de óleo
- 4 dentes de alho amassados
- sal a gosto
- 1 e 1/2 litro de água
- pimenta-do-reino a gosto
- salsinha e cebolinha a gosto
- 2 pimentas dedo de moça sem sementes (opcional)

MODO DE PREPARO

Corte o mocotó em pedaços e lave muito bem em água corrente.

Após, coloque numa panela de pressão os pedaços do mocotó para ferver com a água, as 3 folhas de louro, os 5 cravos e o vinagre para tirar o cheiro.

Depois de ferver por 20 minutos, contados a partir do momento que a panela começa a ferver, apague o fogo e descarte a água e as folhas de louro e os cravos.

Numa outra panela de pressão, coloque o óleo e os cubos de bacon para fritar, acrescente a cebola e o alho amassado para dourar.

Coloque os pedaços de frango e a linguiça para fritar.

Após, coloque o feijão branco sem a água do molho, os tomates em cubos com sementes, as cenouras, as batatas, as outras 4 folhas de louro, as azeitonas verdes e os pedaços do mocotó.

Coloque a água e após, acerte o sal e coloque a pimenta-do-reino a gosto.

Deixe a panela ferver por, mais ou menos, 40 minutos.

Abra a panela e se já estiverem bem cozidos, coloque a salsinha e cebolinha bem picadas.

Sirva com arroz branco e couve refogada.

Eu decidi inventar e ficou uma delícia!

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/29320-mocoto-com-feijao-branco-frango-linguica-e-bacon.html>