

SOPA DE MOCOTÓ DA NEUMA

INGREDIENTES

- 2 kg de mocotó de boi cortado em pedaços
- 2 kg de bucho de boi cortado em pedaços
- 1/2 kg de feijão jalo cozido e batido no liquidificador
- 300 g de macarrão (talharim)
- 2 cubos de caldo maggi ou knor
- 1 maço de cheiro verde picado
- 1/2 litro de água quente
- 1 cebola grande cortada em pedaços pequenos
- 1 tomate grande cortada em pedaços pequenos
- 2 folhas de louro
- pimenta-do-reino a gosto
- cominho a gosto
- 3 dentes de alho ralado
- sal a gosto

MODO DE PREPARO

MOCOTÓ/BUCHO:

Mocotó/bucho: Escaldar o mocotó/bucho em uma panela grande de pressão por 15 minutos.

Escorrer a água e jogar fora.

Em uma panela de pressão grande acrescente o feijão ainda morno, mocotó, bucho, as folhas de louro e deixe cozinhar por 1 hora.

Apague o fogo, retire da pressão e acrescente a cebola, cheiro verde, 2 cubos de caldo maggi, tomate, pimenta-do-reino, cominho e 3 dentes de alho ralado.

Acrescente o macarrão e volte ao fogo por 10 minutos na pressão.

Sirva em seguida.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidadas.com.br/receita/30757-sopa-de-mocoto-da-neuma.html>