

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.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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