

# 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>