CALDO DE MOCOTÓ COM BACON E MANDIOCA

INGREDIENTES

2 mocotós limpos e cerrados

500 g de mandioca cozida

400 g de bacon picado

1 colher de sopa de tempero baiano

1 colher de chá de pimenta do reino

2 cebolas grandes picadas

6 dentes de alho triturado

2 tabletes de caldo de picanha

sal a gosto

açafrão a gosto

cebolinha picada a gosto

cheiro verde (coentro)

MODO DE PREPARO

Em uma panela de pressão cozinhe o mocotó por 2 horas ou até que largue do osso.

Após cozido retire o caldo do mocotó e bata no liquidificador com a mandioca cozida, acrescentando água até ficar homogêneo, reserve.

Em outra panela frite o bacon picado até ficar bem fritinho.

Acrescente o tempero baiano, a pimenta-do-reino, os 6 dentes de alho triturados, o açafrão, sal, o caldo de picanha e, por último, a cebola.

Acrescente o caldo batido na panela e mexa até dar o ponto.

O mocotó eu costumo picar em pequenos pedaços e acrescentar por último quando o caldo já está fervendo.

Lembre-se de mexer o fundo da panela para não grudar.

Sirva quente com cebolinha e coentro a gosto.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/31305-caldo-de-mocoto-com-bacon-e-mandioca.html