

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.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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