

MOCOTÓ À MODA DO JACA

INGREDIENTES

1 mocotó fatiado com pele
500 g de paio fatiado em rodela
500 g de costelinha de porco defumada
250 g de feijão branco
2 cebolas grandes
6 dentes de alho
1 pimentão
1 tablete de caldo de costela
pimenta-do-reino (a gosto)
colorau (a gosto)
folhas de louro
1 maço de cebolinha
1 maço de salsinha
sal (se necessário)
vinagre
óleo de soja ou azeite

MODO DE PREPARO

Deixe o mocotó de molho por 30 minutos em água e vinagre.

Escorra em água corrente.

Em uma panela de pressão coloque um fio de óleo de soja ou azeite.

Acrescente o mocotó e frite até dourar, pingando um pouco de água.

Acrescente o feijão branco, o tablete de caldo de costela, as folhas de louro e cubra com água.

Cozinhe na pressão por cerca de 40 minutos (se não amolecer o mocotó deixe mais um pouco na pressão). Após desligar a panela de pressão, deixe a pressão sair naturalmente, destampe e reserve.

Em outra panela (grande) doure a cebola, o alho e o pimentão.

Acrescente o paio e a costelinha suína defumada.

Coloque uma pitada generosa de colorau, despeje o mocotó com o feijão branco cozido nesta outra panela e mexa para não grudar no fundo.

Acrescente pimenta-do-reino, espere engrossar, verifique se precisa corrigir o sal e coloque salsa e cebolinha. Sirva com arroz branco.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/31962-mocoto-a-moda-do-jaca.html>