

DOBRADINHA

INGREDIENTES

1 pacote de feijão branco
500 g de bucho de boi
500 g de tripa de boi
1 lata de extrato de tomate
500 g de calabresa defumada
2 cebolas cortadas em pedaços pequenos
1 tomate picado em pedaços pequenos
cheiro verde
cebolinha

MODO DE PREPARO

Numa panela de pressão coloque o feijão branco, o bucho, as tripas, e as calabresas, deixe na pressão por 1 hora.

Depois de tirar do fogo refogue o tomate, as cebolas, o cheiro verde e a cebolinha.

Deixe no fogo até elas murcharem, coloque dentro do feijão.

Agora abra o extrato de tomate e coloque dentro do feijão.

Deixe ferver por 20 minutos. Sirva. Bom apetite.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/33508-dobradinha.html>