

MOCOTÓ COM DOBRADINHA, FEIJÃO BRANCO E LEGUMES DA VANESSA

INGREDIENTES

1 kg de mocotó

500 g de dobradinha

1 paio

1 calabresa

100 g bacon

500 g feijão branco

1 cebola

1 pimentão

2 tomates

2 batatas

1 cenoura

1/2 repolho pequeno

1 limão

1 colher de azeite

sazón

fondor (se não tiver utilize sal a gosto)

azeitonas

Extrato de tomate

folha de louro

tempero misto

alho a gosto

Cheiro verde (a gosto)

Coentro (à gosto)

MODO DE PREPARO

Coloque na panela para ferver o mocotó e em uma outra panela o bucho com o caldo de limão.

Depois que ferver lave os dois e tempere com alho, tempero misto, fondor ou sal e vinagre.

Coloque em uma panela de pressão por 30 minutos o mocotó para cozinar com o tempero e água.

Depois de cozido retire todo o osso do mocotó.

Agora coloque o bucho, 1/2 cebola, feijão, bacon, calabresa, paio e o louro na panela de pressão e deixe cozinar por mais 30 minutos.

Na panela que reservou o mocotó já cortado, coloque a cebola, pimentão, o tomate sem pele e sem semente, extrato de tomate e a cenoura picada.

Deixe cozinhar por 5 minutos.

Na mesma panela coloque a batata picada e depois de 5 minutos coloque o repolho e a azeitona, depois de tudo cozido reserve.

Faça um tempero para o feijão com alho e uma colher de azeite, e tempere.

Despeje o feijão na panela do mocotó, coloque o cheiro verde e o coentro e mexa por 5 minutos para unir os ingredientes .

Sirva com arroz branco.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/34729-mocoto-com-dobradinha-feijao-branco-e-legumes-da-vanessa.html>