

# DOBRADINHA AO LEITE DE COCO COM FEIJÃO BRANCO

## INGREDIENTES

1 kg de dobradinha  
2 vidros de leite de coco  
500 g de feijão branco  
4 limões  
páprica picante  
2 cebolas  
1 maço de coentro

## MODO DE PREPARO

Coloque o feijão de molho por 20 minutos.  
Limpe a dobradinha retirando toda a gordura.  
Corte-as em tiras finas e lave em água fria por 3 vezes.  
Na última água deixe de molho com o suco dos 4 limões.  
Coloque o feijão para cozinhar por 20 minutos.  
Escorra a dobradinha e lave mais uma vez.  
Junte-as ao feijão, à cebola, sal a gosto e páprica a gosto.  
Aguarde mais 20 minutos, retire do fogo, tire a pressão e coloque o leite de coco.  
Misture bem, acrescente o coentro e sirva.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/36083-dobradinha-ao-leite-de-coco-com-feijao-branco.html>