

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>