MOCOTÓ COMPLETO

INGREDIENTES

1 mocotó médio (cortado)

1/2 kg de bucho (corte em tiras)

1/2 kg de feijão branco

2 linguiças calabresa (em rodelas)

200 g de bacon (em cubo)

300 g de carne seca (em cubo)

1/2 kg de costela salgada (lavada e cortada entre os ossos)

300 g de lombo (em cubo)

200 g de azeitona verde

2 cenouras grandes (em cubo)

4 batatas grandes (em cubo)

1 cabeça de alho (picado)

1 cebola média (picada)

1 tomate (picado)

3 colheres de sopa de óleo

2 colheres de sopa de extrato de tomate

cheiro-verde (picado)

sal a gosto

pimenta-do-reino a gosto

2 limões

4 tabletes de caldo de bacon

MODO DE PREPARO

Limpe o mocotó e o bucho, passe limão e deixe reservado por 10 minutos.

Deixe o feijão de molho.

Escalde a carne seca, o lombo e a costela em uma panela por duas vezes.

Lave o mocotó e o bucho para tirar o limão. Coloque na panela de pressão com dois caldos de bacon, sal, cubra de água e leve ao fogo. Deixe por cerca de 40 minutos depois que ganhar pressão.

Em outra panela de pressão coloque o feijão e as carnes que foram escaldadas. Deixe por cerca de 40 minutos depois que ganhar pressão.

Em uma frigideira coloque o óleo, o alho e a cebola, mexa até dourar.

Misture a linguiça e o bacon, frite bem.

Escorra todo o caldo da panela do mocotó e do bucho.

Coloque o mocotó e o bucho na panela do feijão.

Coloque também os ingredientes da frigideira (escorra o óleo antes).

Leve ao fogo com a panela destampada.

Acrescente a cenoura, quando começar a amolecer coloque a batata, o extrato de tomate, a azeitona, o tomate, o cheiro verde, os outros dois caldos de bacon e a pimenta-do-reino. Experimente pra ver se esta bom de sal. Se precisar acrescente.

Assim que a cenoura e a batata estiverem cozidos pode desligar o fogo.

Sirva com arroz branco.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/36539-mocoto-completo.html