

DOBRADINHA DA JULIA HOLANDA

INGREDIENTES

1 kg de bucho
500 g feijão branco
4 tomates
4 cebolas batidas
4 cebolas pequenas inteiras
1 pimentão pequeno
2 linguiças grandes calabresa
bacon em cubos a gosto
1 extrato de tomate
1 conhaque para flambar
cheiro-verde e pimenta a gosto

MODO DE PREPARO

Na noite anterior lave o bucho em água corrente.

Retire toda a gordura e coloque de molho no suco do três limões e reserve.

Lave, limpe e coloque o feijão branco de molho em água.

No dia lave o bucho e corte-o em tiras não muito finas.

Para sair o cheiro forte ferva o bucho no suco de dois limões e lave-o novamente.

Repita esse procedimento duas vezes.

Após, lave o bucho e ferva com água de uma a três vezes, como achar necessário(este procedimento tira o cheiro forte do bucho).

Em seguida na panela de pressão refogue metade do bacon, um pouco de linguiça calabresa, alho amassado a gosto, deixe fritar bem.

Em uma panela separada, coloque uma cebola batida (não mexa) sobre o bucho e flambe - o com duas conchas de conhaque.

Quando estiver dourado o alho, a calabresa e o bacon, coloque o bucho e refogue tudo junto para dar sabor. Acrescente um pouco de tomate cortado em fatias com casca e semente (a gosto), pimenta bode, pimentão, pimenta-do-reino a gosto, extrato de tomate, sal a gosto e refogue bem.

Após todos os ingredientes refogados e temperados , acrescente o feijão branco , misture com os ingredientes, coloque uma folha de louro e laranja partida ao meio com casca para tirar toda a gordura no cozimento. Cubra os ingredientes com água e coloque para cozinhar por 40 minutos.Ao final, coloque as cebolas inteiras pequenas e deixe cozinhar enquanto o caldo dá uma engrossada, acrescente o cheiro verde.

Para acompanhar, tire um pouco do caldo e faça um pirão. Vá colocando farinha de mandioca aos poucos e mexendo bem. Sirva com arroz branco.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/36962-dobradinha-da-julia-holanda.html>