

DOBRADINHA NORDESTINA

INGREDIENTES

500 g de dobradinha (bucho de boi)

200 g de carne seca

1 linguiça calabresa defumada

50 g de azeitonas

suco de 1 limão

1 cebola picada

1 tomate picado

1 pimentão picado

1 pimenta-de-cheiro picadinha

3 dentes de alho amassados

1 colher de chá de orégano

1/2 lata de molho de tomate

2 colheres de colorífico (açafraão vermelho)

2 sachê de sazón para legumes (amarelo)

100 ml de água

óleo ou azeite a gosto

sal a gosto

MODO DE PREPARO

Corte a dobradinha e carne seca em tirinhas e coloque em uma panela com a água e o suco de limão para escaldar em fogo alto, retire do fogo e reserve.

Em uma panela de pressão coloque o óleo, a cebola e o alho para refogar até dourar.

Coloque a dobradinha e a carne e refogue.

Coloque a água a pimenta, o pimentão, o tomate e o sazón e deixe cozinhado por 20 minutos.

Corte a linguiça em tiras e desligue o fogo, verifique se a dobradinha está no ponto, se estiver, desligue o fogo e adicione o molho, o orégano e a linguiça.

Deixe cozinhar por mais 5 minutos ou até a linguiça estar cozida.

Sirva com arroz de sua preferência.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/38558-dobradinha-nordestina.html>