

DOBRADINHA DELÍCIA

INGREDIENTES

1 de bucho (congelado ou não, pode pedir para o açougueiro cortar em fatias de um centímetro)

1 kg de batata

1 tomate

2 dentes de alho

150 g de bacon

4 colheres de óleo

cebolinha e salsinha a gosto

2 colheres de sopa de sal

MODO DE PREPARO

Na panela de pressão colocar o buchinho e colocar uma colher de sopa de sal rasa, colocar água até o limite e fechar pressão.

Após apitar marcar vinte minutos para abrir.

Tirar a panela do fogo, colocar na pia embaixo da água fria corrente até parar de apitar (soltar vapor). Abrir a panela.

Escorrer num escorredor de macarrão, picar em pedaços de uns cinco centímetros de comprimento, reserve.

Colocar a panela de pressão no fogo novamente limpa.

Colocar o óleo e o bacon picadinho, fritar bem, colocar o alho picadinho e deixar dourar, escorrer o óleo até ficar somente o bacon com o alho, acrescente o tomate picadinho e deixe derreter um pouco mexendo sempre.

Colocar o buchinho picadinho e mexer bem.

Acrescente as batatas descascadas e picadas em fatias de um centímetro (para derreter) e cubra com água até o limite da panela, acrescente mais uma colher de sopa rasa de sal.

Colocar cebolinha e salsinha picadinhas, não ultrapasse três colheres de sopa para não cobrir o sabor com estes condimentos, para quem gosta pode colocar uma colherinha rasa de pimenta-do-reino.

Fechar pressão por mais 15 minutos apitando.

Abra a panela, (com o mesmo procedimento anterior) esmague as batatas e deixe ferver por cinco minutos.

Experimente para ver o sal.

Fica bom com pão francês, e se preferir um vinho deve ser branco, pois o tinto é muito forte e cobriria o sabor do prato.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaveisrapidas.com.br/receita/39253-dobradinha-delicia.html>