

# DOBRADINHA ESPECIAL COM BATATA

## INGREDIENTES

1,3 kg de dobradinha cortada em tiras  
50 g de bacon  
1 linguiça calabresa ou paio cortado em rodelas grossas.  
3 colheres de sopa de óleo  
2 tabletes de caldo de galinha (ou sazón)  
cheiro-verde picado a gosto  
5 colheres de sopa de molho de tomate  
pimenta-do-reino  
4 batatas cortadas em cubos não muito grandes  
4 limões  
500 g de feijão branco (melhor se deixar de molho, de véspera)  
1 colher de chá de colorau  
3 folhas de louro  
1 cebola grande  
4 tomates picados sem peles e sem sementes  
azeite a gosto

## MODO DE PREPARO

Retire toda a gordura do bucho e leve para ferver em água e suco de 2 limões (após espremer, coloque também os 2 limões).

Escorrer e lavar o bucho e repetir o processo (é suficiente para retirar todo o cheiro).

Após a segunda fervura com água e limão, escorra a dobradinha e reserve.

Coloque numa panela de pressão 3 colheres de óleo, fritar a cebola e adicionar os tomates picados, mexer por uns 3 minutos ou até que murchem.

Acrescente a dobradinha, 2 tabletes de caldo de galinha, pimenta-do-reino a gosto, o molho de tomate, o colorau, mexa por mais uns 2 minutos e adicione a água até cobrir toda a dobradinha e em seguida adicione o feijão branco.

Tampe e deixe cozinhar em fogo alto por aproximadamente 40 minutos.

Destampe a panela de pressão, se estiver quase mole jogue as batatas e as folhas de louro, mexa para incorporar o caldo, experimente, se achar que faltou sal complete com algumas pitadas, verifique se não está queimando o fundo, caso precise coloque mais um pouco de água e deixe cozinhar por mais uns 20 minutos depois do início da pressão.

Em outra panela aqueça um fio de azeite e frite a linguiça e o bacon, reserve.

Abra a panela de pressão e verifique se as batatas estão cozidas, adicione a linguiça calabresa com o bacon e um pouco de cheiro verde picado, deixe cozinhar por mais 10 minutos (não precisa usar a pressão).

Está pronto para servir, fica muito bom se adicionar no prato um pouco de farinha de mandioca.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/41959-dobradinha-especial-com-batata.html>