

RECEITA COMPLETA DA DOBRADINHA

INGREDIENTES

600 g de feijão branco
1,5 kg de bucho
500 g de bacon
1 kg de costelinha defumada (ou salgada)
500 g de paio (ou calabresa)
500 g de batata
1 cenoura grande
1 cabeça de alho
1 cabeça de cebola
4 tomates
6 folhas de louro
suco de 2 limão
1 caixinha de extrato de tomate
2 caldos de carne
sal a gosto
1 maço de coentro
1 pimentão verde

MODO DE PREPARO

Lave o bucho com o suco dos limões e coloque para ferver com as folhas de louro por 20 minutos.

Lave e corte em tiras.

Dessalgar a costelinha.

Corte em cubos o bacon, a cenoura em fatia grossa, o paio na diagonal, as batatas em cubos.

Coloque o feijão de molho por 30 minutos.

Corte a costelinha em pedaços.

Em uma panela refogue a cebola o alho os tomates o pimentão até murchar.

Coloque o feijão, o bacon, o paio, o bucho, a costelinha, a batata, a cenoura, o extrato de tomate, o caldo de carne e complete com água quente.

Cozinhe por uma hora e coloque o coentro e acerte o sal.

Sirva com arroz branco.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/44363-receita-completa-da-dobradinha.html>