

# 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.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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