

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://receitasfáceisrapidas.com.br/receita/44363-receita-completa-da-dobradinha.html>