

DOBRADINHA DA CARLA

INGREDIENTES

- 1 pacote de feijão branco
- 2 linguiça calabresa
- 1 pedaço de lombo
- 1 vidro de azeitona
- 1 pedaço de bacon
- 1 pedaço de barriga do boi
- 1 pedaço de costela salgada
- 1/2 kg de bucho
- 1 kg de batata
- 3 cenoura
- 1 maço de cebolinha e salsinha
- 1 sachê de molho de tomate
- 1 cebola
- 1 pimentão
- 1 caldo knorr de costela
- 1 sachê de sazón de carne

MODO DE PREPARO

Coloque o feijão branco para cozinhar na panela de pressão, depois que estiver mole separe.

Colocar todos os salgados, menos o bucho para escaldar.

Limpe o bucho tirar o sebo, depois corte bem pequeno e coloque na panela de pressão.

Corte todos os salgados bem pequenos para cozinhar mais rápido.

Colocar a batata e a cenoura para cozinhar e reservar.

Pique o maço de salsinha e cebolinha.

Depois faça o molho com cebola e o pimentão e coloque óleo, deixe fritar depois coloca um caldo knorr e um sachê de sazón.

Coloque o molho de tomate e a salsinha e cebolinha picadas e azeitona.

Depois colocar todos os ingredientes cozidos.

Deixe engrossar.

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/45085-dobradinha-da-carla.html>