

# MOCOTÓ COM FEIJÃO BRANCO

## INGREDIENTES

1 peça de mocotó cortada em rodela grossas (a mão da vaca)

300 g de feijão branco (tipo grande para dobradinha)

2 cebolas cortadas em pedaços

1 pimentão cortado em pedaços

4 tomates vermelhos cortados em quatro

4 dentes de alhos picados

coentro

sal

azeite

vinagre

extrato de tomate

limões

temperos secos (condimentos de sua preferência)

## MODO DE PREPARO

Lave bem as rodela de mocotós com água, esfregue os limões e deixe de molho com água e o suco dos limões por uns 20 minutos.

Após esse tempo, lave as rodela dos mocotós retirando o excesso do suco dos limões.

Tempere os mocotós com sal, tempero seco, um pouco de vinagre, as cebolas, o coentro, o pimentão, os tomates e os alhos e deixe na geladeira tudo bem misturado para pegar sabor.

No outro dia, leve ao fogo na panela de pressão com uma 3 colheres de sopa de azeite de oliva, o mocotó temperado, adicione o extrato de tomate, quando tiver bem refogado, acrescente água até cobrir os mocotós passando 2 dedos de altura. Tampe a panela, deixe levantar fervura (fazer o barulhinho), abaixe o fogo e deixe cozinhar por 40 minutos.

Deixe esfriar naturalmente (não abra logo a panela), acrescente os feijões que já ficaram de molho em água fervente por uns 20 minutos, se for preciso acrescente água até cobrir tudo, prove e acerte o sal se necessário e volte a tampar a panela e levar ao fogo.

Quando levantar fervura, abaixe o fogo e deixe cozinhar por mais 15 minutos. Espere novamente esfriar até poder abrir a tampa da panela. Está pronto.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/47304-mocoto-com-feijao-branco.html>