

MOCOTÓ COM FEIJÃO BRANCO

INGREDIENTES

1 peça de mocotó cortada em rodelas 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 rodelas 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 rodelas 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>