

MOCOTÓ MARAVILHA

INGREDIENTES

1 mocotó bovino
2 cebolas grandes
1 cabeça de alho picada
1 maço de coentro
2 pimentões verdes
colorau a gosto tempero baiano a gosto
sal a gosto 2 tomates picados
200 g de bacon
1 gomo de linguiça defumada
vinagre a gosto
1 kg de feijão branco

MODO DE PREPARO

Lave o mocotó com água fervente e vinagre.

Coloque todos os temperos, o sal, o colorau o tempero baiano a seu gosto, deixe por mais ou menos 2 horas para marinhar com a cebola, alho, tomate, pimentões.

Em uma panela aqueça o bacon, depois a linguiça, por último coloque o mocotó.

Coloque água até cobrir o mocotó, tampe na panela de pressão por 1 hora, tire a pressão, abra e veja se já está cozido, se estiver cozido acrescente mais aguá e o feijão e deixe cozinhar mais uns 30 minutos.

Tire a pressão e veja se está cozido, deixe no fogo para apurar o caldo e deixá-lo cremoso, salpique o coentro tampe por 5 minutos e bom apetite!

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/47811-mocoto-maravilha.html>