

DOBRADINHA DELICIOSA

INGREDIENTES

1 kg de bucho

4 dentes de alho socado

1 cebola grande picado

1 xícara de alho poró picado

2 tabletes de caldo knnor de carne

2 colheres de azeite

2 xícaras de feijão branco

coentro a gosto

salsa e cebolinha a gosto

sal a gosto

1 litro de água mais ou menos

suco de 2 limões

MODO DE PREPARO

Lave em água corrente e corte o bucho em pedaços pequenos.

Ferva o bucho em uma panela, com água, somente.

Jogue a água fora e coloque o suco de dois limões e deixe por 5 minutos.

Lave e ferva novamente o bucho, retire e reserve.

Em uma panela de pressão, coloque o alho socado, cebola picada e as duas colheres de azeite e deixe dourar.

Coloque o bucho, o alho-poró e refogue bem.

Acrescente os dois tabletes de caldo de carne e o coentro e refogue mais um pouco (se precisar acrescente um pouco de água para refogar).

Depois de refogar bastante, acrescente água até cobrir o bucho e tampe a panela de pressão.

Quando começar a chiar espere cerca de 30 minutos (até o bucho amolecer).

Acrescente o feijão branco lavado e mais água e tampe novamente até cozinhar o feijão

Depois de cozido deixe no fogo até apurar o caldo e acrescente no final a salsa e cebolinha picado e se precisar o sal.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/48284-dobradinha-deliciosa.html>