

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.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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