DOBRADINHA MEIO QUILO

INGREDIENTES

1/2 kg de feijão branco

1/2 kg de músculo

1/2 kg de bucho cortado em tirinhas finas

1/2 kg de carne de charque

1 calabresa cortada em cubos

2 dentes de alho

3 folhas de louro

1 cebola média

1 limão

2 colheres de molho de tomate

Coentro a gosto

Colorífico e pimenta cominho a gosto

Sal a gosto

2 colheres de óleo

MODO DE PREPARO

Deixe o feijão de molho por 3 horas.

Ferva o bucho na água com limão por 3 minutos.

Coloque a charque de molho na água gelada de véspera.

Um dia antes, tempere separadamente o bucho e a carne com alho, sal, colorífico e pimenta cominho a gosto.

Frite a cebola, coloque o bucho e o músculo, deixe apurar por uns 5 minutos.

Depois acrescente a carne de charque, o coentro, o louro e deixe mais 10 minutos, mexendo sempre.

Coloque água até cobrir e deixe na pressão por 15 minutos.

Retire da pressão e acrescente o feijão, a calabresa e o molho de tomate, coloque água até cobrir e volte para a pressão por mais 30 minutos.

Desligue o fogo e deixe a panela tampada por uns 20 minutos.

Sirva com arroz branco e salada de sua preferência.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/49692-dobradinha-meio-quilo.html