

DOBRADINHA FRITA

INGREDIENTES

500 kg de dobradinha bovina

sal a gosto

Pimenta malagueta (ou outra de sua preferência)

Cheiro verde

1 tablete de caldo de carne

Água até que baste

Óleo para fritar

MODO DE PREPARO

Corte a dobradinha em tirinhas.

Em uma panela de pressão coloque água pela metade (ou o que baste para cozinhar).

Leve ao fogo e coloque todos os temperos.

Coloque a dobradinha e deixe na pressão para cozinhar.

Em outra panela, esquente o óleo suficiente para fritar.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/50172-dobradinha-frita.html>