

DOBRADINHA ESPECIAL

INGREDIENTES

1,5 kg de bucho bovino
1 limao
3 cravos da india
3 dentes de alho picados
1 pedaço de bacon picado
1 costelinha defumada e picada
1 calabresa picadinha
1 cebola grande picadinha
2 tomates
cheiro verde
3 colheres de sopa de farinha de trigo dissolvidas em 1/2 copo de água
1/2 lata de extrato de tomate (tem que ficar bem vermelhinho)
2 caldos de carne
4 folhas de louro
sal e orégano a gosto

MODO DE PREPARO

Primeiramente lave bem o bucho em agua corrente, depois tire aquela parte branca(gordura) e corte em tirinhas. Coloque numa panela grande com o limao cortado em rodela e o cravo da india e 2 folhas de louro, cubra com agua e deixe ferver por aproximadamente 5 minutos. Descarte a agua e retipa a operação.

Depois de escaldado pela 2ª vez, jogue fora os cravos e o limão e reserve.

Em uma panela de pressão frite o bacon, calabresa e a costelinha defumada, depois coloque o bucho escaldado, cubra com agua, tampe e quando pegar pressao, conte 45 minutos.

Enquanto cozinha o bucho na pressao, em outra panela faça o molho, refogando num fio de óleo a cebola, alho, tomate e extrato de tomate, coloque um pouco de água e coloque os caldos e um pouco de sal.

Deixe cozinhando em fogo baixo, para ficar um molho bem grosso. Passados os 45 minutos de pressão, abra a panela e verifique se o bucho esta molinho, e então misture junto ao molho, coloque as 2 folhas de louro restante, deixe cozinhar mais uns 25 minutos em fogo baixo. Depois coloque o cheiro verde picadinho e a farinha dissolvida.

O segredinho do cravo tira o cheiro forte do bucho enquanto cozinha.

Esse prato é uma boa pedida, ainda mais com esses friozinhos que anda fazendo aqui no Sul.

Bom apetite a todos!

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/51205-dobradinha-especial.html>