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 rodelas 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!

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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