DOBRADINHA COM FEIJÃO BRANCO

INGREDIENTES

2 kg de bucho em tiras

500 g de feijão branco

500 g de linguiça calabresa

300 g de paio

500 g de bacon cortado

500 g de costela (bovina ou suína)

cheiro verde

2 cebolas

1 lata de pomarola

3 folhas de louro

5 dentes de alho picado

MODO DE PREPARO

Primeiro passo é limpar e depois ferver a buchada com limão pelo menos duas vezes, para tirar qualquer cheiro ou gosto.

Segunda, deixe o feijão branco por pelo menos 4 horas de molho em água temperatura ambiente, depois coloque na pressão por 20 ou 25 minutos e reserve.

Em uma panela grande coloque o bacon e para dourar a cebola picadinha e o alho picado, e acrescente a calabresa cortada, paio cortado e a costelinha, dê uma boa fritada em tudo (até um ponto de seu agrado), depois coloque a buchada para fritar um pouco também.

Logo depois acrescente o feijão, o louro e o pomarola com agua suficiente para tampar os ingredientes, ferva em fogo alto até engrossar o caldo (sal a gosto).

Depois sirva.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/51680-dobradinha-com-feijao-branco.html