

# 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 água suficiente para tampar os ingredientes, ferva em fogo alto até engrossar o caldo (sal a gosto).

Depois sirva.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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