MOCOFAVA DO NATAL

INGREDIENTES

1 kg de mocotó cortado em rodelas (pata dianteira)

6 batatas

2 tomates

3 linguiças defumadas

200 g de bacon

500 g de feijão branco

2 limões

2 tabletes de cado de carne

2 colheres de azeite

1 cebola roxa

4 dentes de alho

tempero baiano e sal a gosto

MODO DE PREPARO

Lave bem o mocotó, use os limões para esfregar no mocotó. Reserve.

Descasque e corte as batas ao meio, corte as linguiças em rodelas. Reserve

Lave o Feijão branco (uso o fijão branco por ser mais saboroso e não correr o risco de amargar como ocorre com a fava). Reserve

Pique a cebola e o alho (não esmague os alhos, isso evita que perca no sabor), corte os tomates e o bacon em cubos , coloques esse ingredientes junto com o azeite em uma panela de pressão grande. e deixe daté que doure a cebola e o alho.

Acrescente o mocotó e a batata, durante 5 minutos para pegar bem o tempero, adicionando sal, tempero baiano e o caldo de carne, adicione o feijão e 2 litros de água, tampe a panela e deixe por aproximadamente 60 minutos.

Servir com farofa e arroz.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/53163-mocofava-do-natal.html