MOCOTÓ

INGREDIENTES

1 e 1/2 de mocotó

2 maços de coentro com cebolinha

1 pimentão grande

2 kg de batata

4 tabletes de caldo de carne

1 kg de dobradinha

2 cebolas médias

4 dentes de alho

colorau e pimenta-do-reino com cominho

ovo de codorna

MODO DE PREPARO

Lave o mocotó e a dobradinha, coloque limão ou vinagre e deixe por 20 minutos

Refogue o alho e a cebola

Coloque o mocotó e a dobradinha no alho e na cebola já refogados, deixa fritar por 20 minutos mexendo para não colar na panela

Coloque o colorau, a pimenta

Adicione os tabletes de caldo de carne junto com a água, tampe a panela de pressão e deixe até soltar o osso, por volta de 1 hora e 30 minutos

Coloque a batata para cozinhar em uma outra panela ou cuscuzeira, até ficar mole

Pegue a água do mocotó e bata junto com as batatas, coloque sal a gosto e sirva

Bom apetite

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/8627-mocoto.html