

DOBRADINHA CLEITON DAS GERAIS

INGREDIENTES

2 kg de dobradinha

400 g de feijão branco

150 g de linguiça calabresa fatiada

150 g de bacon

2 tomates picados

4 limões

2 cebolas roxas

1 caldo de bacon

2 folhas do louro

1 caldo de galinha

4 dentes de alho

2 colheres de extrato de tomate

2 colheres de banha de porco

1 copo de vinagre de maçã

1 colher de sal

corante a gosto

pimenta-calabresa a gosto

pimentão verde a gosto

pimentão amarelo a gosto

pimentão vermelho a gosto

MODO DE PREPARO

Ferva dois litros de água em uma panela grande junto com o vinagre de maçã

Limpe o bucho retirando toda a gordura e, independente se já o comprou limpo, capriche muito nessa etapa

Reserve o bucho em uma bacia e acrescente a água fervente com o vinagre

Corte os limões e os esprema sob o bucho, finalizando o processo de limpeza

Corte o bucho em cubos médios e coerentemente do mesmo tamanho, pois ajudará apresentação de seu prato

Deixe o feijão branco de molho por 10 horas em um recipiente com água

Em uma panela de pressão, afogue o bucho com tempero feito na hora, de sal, alho e as folhas de louro

Em seguida, coloque corante ao seu gosto e acrescente o feijão

Cubra com água e deixe cozinhar por uma hora, sempre conferindo se precisa acrescentar mais água
Em uma panela de barro grande, frite o bacon cortado em cubos iguais e a linguiça também bem picadinha
Doure bastante o alho, em seguida, coloque a cebola roxa bem picadinha
Acrecente à panela de barro, a dobradinha e o feijão branco que cozinharam na panela de pressão
Junte o caldo de bacon, o caldo de galinha e o extrato de tomate
Deixe ferver por mais 40 minutos na panela de barro
Finalize com pimentão vermelho, amarelo e verde e coloque cheiro

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/12172-dobradinha-cleiton-das-gerais.html>