

# 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

Acrescente à panela de barro, a dobradinha e o feijão branco que cozinham 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

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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