

RECEITA DE MOCOTÓ BEM SUCULENTO E FÁCIL DE FAZER PARA SERVIR NO ALMOÇO OU JANTAR

INGREDIENTES

2 kg de mocotó
1/2 xícara de chá de vinagre
2 cebolas médias picadas
6 dentes de alho picadinhos
1 pimentão vermelho picado
1 colher de chá de pimenta calabresa
1/2 cenoura ralada
1 colher de sopa de extrato de tomate
1 lata de tomate pelado (ou 3 tomates maduros picados)
1 colher de sopa de sal
alecrim, alho-poró, azeite, cheiro-verde e pimenta-do-reino a gosto

MODO DE PREPARO

Em uma panela de pressão com água fervente abundante, coloque o mocotó e o vinagre.

Deixe cozinhar por 10 minutos na pressão, abra a panela e retire o mocotó. Se desejar, retire o excesso de gordura e aproveite esse caldo.

Na panela de pressão limpa, frite a cebola e o alho até dourar.

Adicione o alho-poró, o pimentão vermelho e a cenoura e deixe refogar após cada adição.

Tempere com a pimenta calabresa, o alecrim, o sal e a pimenta-do-reino.

Acrescente o extrato de tomate e o tomate pelado e o mocotó cozido.

Cubra tudo com água e deixe cozinhar por 40 minutos na pressão em fogo baixo.

Agora é só finalizar com cheiro-verde e servir e saborear essa delícia de receita de mocotó!

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/17262-receita-de-mocoto-bem-suculento-e-facil-de-fazer-para-servir-no-almoco-ou-jantar.html>