

MOCOTÓ COM FEIJÃO BRANCO GOSTOSO

INGREDIENTES

1 mocotó médio
4 batatas
4 cenouras
2 linguiças calabresa
300 g de costelinha salgada
1 paio
500 g de feijão branco
cheiro-verde a gosto

MODO DE PREPARO

Lave o mocotó e coloque na pressão por pelo menos 40 minutos

Não escorra o caldo, nele mesmo, junte os pedaços picados com as carnes e o feijão, leve à pressão por mais 30 minutos

Em outra panela, junte alho e cebola a gosto e refogue

Após refogar, junte à panela do mocotó

Por último, junte o cheiro

Sirva com arroz branco e uma farofinha

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/3538-mocoto-com-feijao-branco-gostoso.html>