

DOBRADINHA COM MANDIOCA

INGREDIENTES

1 kg de bucho
1 kg de mandioca
300g de linguiça calabresa
300 g de carne-seca
300 g de bacon
1 pimentão amarelo
1 pimentão vermelho
1 tomate
1 cebola
2 limões taiti
tempero de sal e alho a gosto
pimenta-do-reino a gosto

MODO DE PREPARO

Limpe o bucho bem limpo e pique em quadradinhos pequenos ou em tiras

Esprema os limões sobre o bucho e coloque

Quando começar a fervura, aguarde por 5 minutos e troque por água fria, levando ao fogo novamente

Enquanto o bucho ferve, pique bem pequeno o bacon, a carne

Dessalgue a carne

Coloque o bacon em uma panela com pouca água (para não grudar) e mexa até fritar na própria banha e ficar bem sequinho

Frite também a calabresa

Pique a cebola, o tomate e os pimentões

Cozinhe a mandioca até ficar firme (não pode ser muito macia)

Deixe ferver por 10 minutos (ou a seu gosto) para apurar o sabor

Sirva bem quente

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/3867-dobradinha-com-mandioca.html>