

MOCOTÓ DA HELÔ

INGREDIENTES

2 pés de mocotó
5 kg de bucho e tripas
2 linguiças calabresa
400 g de bacon defumado
3 tomates
1 pimentão
5 pimentinhas de cheiro
1 maço de cheiro-verde
2 cebolas grandes
3 dentes de alho amassado
1 pacote de molho de tomate tradicional
1 sachê de azeitona a gosto
sal a gosto
7 limões
1 colher (chá) de tempero seco a gosto
3 colher (chá) de colorau

MODO DE PREPARO

Faça a limpeza do bucho e das tripas retirando toda a sujeira e a gordura que tiver dentro
Enquanto isso, corte os pés do boi e coloque em outra panela, lave bastante
Depois de limpo coloque em uma panela grande para escaldar com vinagre
Coloque em uma panela de pressão com água até que cubra todo o mocotó
Tampe a panela e deixe cozinar por 1 hora e 45 minutos
Corte a linguiça calabresa e o bacon e coloque dentro da panela de pressão
Coloque a mistura do liquidificador na panela de pressão e esprema os limões
Tampe a panela de pressão e deixe cozinar por 10 minutos
Sirva com arroz branco, farofa e limão