



# RECEITAS DA FIA

## Caldo de mocotó

[www.receitasdafia.com/receitas/caldo-de-mocoto](http://www.receitasdafia.com/receitas/caldo-de-mocoto)

Nas noites frias de inverno nada melhor que uma sopinha ou um caldinho, né? Por isso, temos uma receita extremamente saborosa de caldo de mocotó. Confira:

Caldo de mocotó

 2 horas

 20 porções

### Ingredientes

- 1 mocotó em rodela (aproximadamente 2 kg)
- 1/2 pimentão picado
- 1/2 xícara (chá) de coentro picado
- 1 tomate picado
- 2 caldo de carne
- 1 cebola picada
- 3 dentes de alho amassados
- 3 colheres (sopa) de óleo
- 2 folhas de louro
- 3 colheres (sopa) de colorau (colorífico, urucum)
- sal a gosto
- 1/2 xícara (chá) de farinha de mandioca

## Modo de Preparo

1. Em uma panela grande cubra o mocotó com água e o ferva por cerca de 40 minutos
2. Após a fervura descarte a água (nela sairá toda a gordura em excesso, evitando que o caldo fique muito pesado e indigesto)
3. Aqueça o óleo na panela de pressão e em seguida coloque o colorau e frite-o levemente
4. Adicione o mocotó e refogue
5. DICA: como fica difícil de mexer com uma colher, sacudir a panela de vez em quando para misturar bem com o colorau
6. Adicione a cebola, o alho e mexa até dourar levemente
7. Esfarele o caldo de carne e junte a panela, mexa e coloque o tomate, o coentro e o pimentão
8. Deixe refogar por mais 2 minutinho, sempre mexendo
9. Em seguida coloque água o suficiente para cobrir tudo
10. Adicione o sal, as folhas de louro e mexa
11. Tampe a panela de pressão e deixe pegar pressão; Quando começar a pegar pressão, conte 45 minutos e desligue o fogo
12. Deixa e pressão sair sozinha (Evite acidentes: NÃO ACELERE ESSE PROCESSO!)
13. Retire a tampa e volte ao fogo
14. Adicione a farinha de mandioca e deixe cozinhar por mais 5 minutos
15. Desligue o fogo e sirva em seguida
16. Para decorar o prato, use salsinha picada.