



RECEITAS DA FIA

Dobradinha

www.receitasdafia.com/receitas/dobradinha

Dobradinha é uma receita popular que sempre tem alguém que detesta, mas para cada um destes sempre tem um que ama! Mas, como toda receita, se for feita corretamente, vai ficar uma delícia. E Dobradinha é essa receita que vc vai acertar no ponto e no sabor!! Bora fazer?

 130 min

 6 porções

Ingredientes

- 1 kg de [bucho bovino](#) 4 [Limão](#)
- 100g de [feijão branco](#) (de molho por 40 min)
- 1 [tomate](#) picado
- 50g de [bacon](#)
- 100g de linguiça [calabresa](#)
- 1 [cebola](#)
- 2 dentes de [alho](#)
- 130g de [extrato de tomate](#)
- [Sal](#) a gosto
- [Pimenta-do-reino](#) a gosto
- [Cheiro verde](#) a gosto
- 3 folhas de [louro](#)

Modo de Preparo

1. Retire toda a gordura do bucho e leve para cozinhar na pressão por 30 minutos junto com a folha de louro e o suco de 2 limões (após espremer, coloque também os limões).
2. Escorrer e lavar o bucho e repetir o processo outra vez (é suficiente para retirar todo o cheiro e ficar bem macio).
3. Fritar a cebola e o alho em pouco óleo e acrescentar os tomates. Fritar até que murchem.
4. Coloque o bucho, o feijão branco, adicione o sal e pimenta e a outra folha de louro, coloque água o suficiente e o extrato de tomate e cozinhe na pressão por 35 minutos.
5. Em outra panela, frite a calabresa e o bacon em um fio de óleo.
6. Junte com a dobradinha.
7. Adicione o cheiro verde.
8. Bom Apetite!