

CALDO DE MOCOTÓ DO FABÃO

INGREDIENTES

500 gramas de mocotó

água quanto baste

1 cebola

4 batatas médias

1 tomate

5 dentes de alho

2 tabletes de caldo de legumes

salsa a gosto

cebolinha a gosto

1/2 gomo de linguiça calabresa defumada

pimenta-do-reino a gosto

pimentão verde a gosto

pimentão vermelho a gosto

pimentão amarelo a gosto

pimenta calabresa a gosto

sal a gosto

colorau a gosto

azeite a gosto

MODO DE PREPARO

Peça para o açougueiro cortar o mocotó em medalhões e dos medalhões fazer dois pedaços (cortar ao meio)

Lave bem o mocotó e leve à panela de pressão só com água por 30 minutos

Após os 30 minutos, troque a água da Panela e adicione um tablete de caldo de legumes; deixe na pressão por mais 40 minutos

Em uma outra panela leve as batatas para cozinhar com um tablete de caldo de legumes e o talo da salsinha

Após os 40 minutos, retire a água que cozinhou o mocotó e reserve

Retire todos os ossos do mocotó deixando somente o tutano e a gelatina

Retire a água da batata e amasse

Em outra panela adicione o azeite e doure a cebola picada, o alho junto e a calabresa também picada em cubos

Após estarem bem douradinhas, adicione a carne do mocotó e o tomate picado; mexa bastante

Adicione o pimentão verde, o amarelo e vermelho a gosto

Coloque a água que reservou do cozimento da batata e do mocotó

Adicione a batata amassada, a cebolinha, o colorau, a pimenta

©2026 todos os direitos reservados a Elder Recetas Fáciles

<https://elderrecetasfaciles.com.br/receita/11033-caldo-de-mocoto-do-fabao.html>