

# CALDO DE MOCOTÓ DA ALINE

## INGREDIENTES

1 kg de mocotó  
1 cebola  
4 dentes de alho  
2 folhas de louro  
1 colher (sobremesa) de páprica defumada  
4 colheres (sopa) de mix de temperos de sua preferência  
5 batatas  
1 cenoura  
1 calabresa  
sal a gosto  
azeitona a gosto

## MODO DE PREPARO

Lave os mocotós e coloque na panela de pressão com as duas folhas de louro por 60 minutos, coloque água até o limite permitido

Depois de cozinho bater no processador o colágeno com um pouco de caldo

Reserve

Acrescente a cebola bem picada e o alho amassado, refogue e coloque o caldo de mocoto e todo o líquido que está na panela de pressão

Acerte o sal e deixe cozinhar até que a batata fique macia

©2026 todos os direitos reservados a Elder Recetas Fáciles

<https://elderrecetasfaciles.com.br/receita/3534-caldo-de-mocoto-da-aline.html>