

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 Fáceis

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