

MOCOTÓ DA HELÔ

INGREDIENTES

- 2 pés de mocotó
- 5 kg de bucho e tripas
- 2 linguiças calabresa
- 400 g de bacon defumado
- 3 tomates
- 1 pimentão
- 5 pimentinhas de cheiro
- 1 maço de cheiro-verde
- 2 cebolas grandes
- 3 dentes de alho amassado
- 1 pacote de molho de tomate tradicional
- 1 sachê de azeitona a gosto
- sal a gosto
- 7 limões
- 1 colher (chá) de tempero seco a gosto
- 3 colher (chá) de colorau

MODO DE PREPARO

Faça a limpeza do bucho e das tripas retirando toda a sujeira e a gordura que tiver dentro

Enquanto isso, corte os pés do boi e coloque em outra panela, lave bastante

Depois de limpo coloque em uma panela grande para escaldar com vinagre

Coloque em uma panela de pressão com água até que cubra todo o mocotó

Tampe a panela e deixe cozinhar por 1 hora e 45 minutos

Corte a linguiça calabresa e o bacon e coloque dentro da panela de pressão

Coloque a mistura do liquidificador na panela de pressão e esprema os limões

Tampe a panela de pressão e deixe cozinhar por 10 minutos

Sirva com arroz branco, farofa e limão

©2025 todos os direitos reservados a Elder Recetas Fáciles

<https://elderrecetasfaciles.com.br/receita/6120-mocoto-da-helo.html>