

# 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/6121-mocoto-da-helo.html>