

# DOBRADINHA

## Ingredientes

- 800g de Bucho ( eu prefiro comprar já em tiras)
- 200g de Bacon
- 1 Linguiça Calabreza
- 2 Linguiças Paio
- 1 limão
- 3L de água
- 1 colher de sopa de óleo
- 2 cebolas
- 5 dentes de alho
- 2 folhas de louro
- 1 colher de sopa de extrato de tomate
- 1 Molho de Tomate
- 3 ramos de salsinha
- Sal
- 1 cenoura
- 4 cebolinhas

## Modo de preparo

1. Em uma panela grande, junte a água e leve para ferver. Fatie o Bucho, em tiras, caso já não esteja fatiado. Esprema o limão diretamente no bucho e deixe o bagaço do limão junto pra ferver (ajuda a tirar o cheiro durante a fervura), deixe ferver por 10 minutos e reserve, escorra e dispense a água;
2. Pique o Bacon e fatie as Linguiças. Em uma panela de pressão em fogo médio, junte o fio de óleo e frite o bacon e as linguiças até começarem a dourar;
3. Pique as cebolas, adicione à panela e refogue até ficar translúcida. Amasse o alho na panela, adicione o louro e refogue por mais 1 minuto;
4. Junte o molho de tomate, o extrato, o bucho reservado, misture. Pique as folhas de salsa, junte à panela. Tempere com sal e pimenta-do-reino, feche a panela e leve em fogo alto até chiar. Diminua o fogo para o médio/baixo e deixe cozinhar por 30 minutos;
5. Desligue o fogo e deixe a pressão sair sozinha. Descasque e fatie a cenoura em rodela, junte à panela, ligue o fogo em temperatura média e deixe cozinhar por mais 10 minutos até as cenouras ficarem levemente macias;
6. Fatie as cebolinhas fino e sirva salpicando na dobradinha, acompanhada de arroz branco e farinha de mandioca.
7. Alguns gostam de Dobradinha com Feijão Branco, neste caso, deixe o feijão de molho, por no mínimo uma hora. Pode ser com água quente. Coloque o feijão pra cozinhar junto com o bucho.
8. Se você tem os seus temperos prediletos, use-os a vontade fica uma delícia