

# DOBRADINHA COM MANDIOCA

## INGREDIENTES

1 kg de bucho  
1 kg de mandioca  
300g de linguiça calabresa  
300 g de carne-seca  
300 g de bacon  
1 pimentão amarelo  
1 pimentão vermelho  
1 tomate  
1 cebola  
2 limões taiti  
tempero de sal e alho a gosto  
pimenta-do-reino a gosto

## MODO DE PREPARO

Limpe o bucho bem limpo e pique em quadradinhos pequenos ou em tiras  
Esprema os limões sobre o bucho e coloque  
Quando começar a ferver, aguarde por 5 minutos e troque por água fria, levando ao fogo novamente  
Enquanto o bucho ferve, pique bem pequeno o bacon, a carne  
Dessalgue a carne  
Coloque o bacon em uma panela com pouca água (para não grudar) e mexa até fritar na própria banha e ficar bem sequinho  
Frite também a calabresa  
Pique a cebola, o tomate e os pimentões  
Cozinhe a mandioca até ficar firme (não pode ser muito macia)  
Deixe ferver por 10 minutos (ou a seu gosto) para apurar o sabor  
Sirva bem quente

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitafacilrapida.com.br/receita/3867-dobradinha-com-mandioca.html>