

# Como fazer Dobradinha Simples

Muitas pessoas repudiam o **mondongo** por seu cheiro forte. Na receita de hoje ensino **Como fazer Dobradinha Simples**, com molho e sem cheiro ruim.



Esta é uma **receita de viagem** ao passado, pois me orgulho de ter preparado a mesma para pessoas que nunca haviam provado **mondongo**. Com aprovação plena! O fato de **tirar o cheiro do bucho** faz toda diferença nesta **receita simples**, e é possível que realizando desta forma que indico, você também terá sucesso.

Em tempos de **carne bovina** com preços nas alturas, é bom apostar em ingredientes mais simples e baratos como a **dobradinha**. Mas o que é “dobradinha”? Dobradinha, bucho, tripa e mondongo são termos utilizados para designar a parte comestível do estômago de animais, principalmente bovinos. **Dobradinha** também é o termo utilizado para o ensopado preparado com “bucho” bovino, tradicional no norte de Portugal e no nordeste do Brasil. Porém, preparos com estômago limpo de animais são tradicionais em diversas culturas ao redor do mundo.

**Como tirar o cheiro do bucho**

Você vai precisar de:

- 1kg de bucho bovino (tripa branca que já venha limpa);
- 4 limões grandes;
- Água quente.

Aqueça a água até quase ferver. Extraia o suco de 2 dos limões. Coloque o bucho em uma bacia e regue com o suco de limão. Se estiver inteiro, esfregue bem. Se estiver em tiras, misture bem. Coloque água quente sobre ele para remover o limão e boa parte do cheiro. Escorra a água e esfrie o mesmo com água fria para que possa cortar.

Corte em tiras ou cubos regulares. Descarte as gordurinhas (o que não for fibroso). Coloque para cozinhar por 5 min. (ou até que ferva por 2 min.) em uma panela normal o bucho, suco de 1 limão e água até que baste para cobrir. Jogue fora a água e repita o processo mais 2 vezes. Porém, na segunda e terceira limpeza por cozimento, não precisa colocar limão.

E assim ele deverá ter perdido a maior parte do cheiro ruim. Veja a receita completa abaixo!

## Como fazer Dobradinha Simples

A **dobradinha simples** nada mais é do que o bucho preparado com molho de tomate. Os demais elementos tradicionais – linguiça calabresa, carne seca, bacon e feijão branco são opcionais, neste caso.

### ***Ingredientes***

- 1 kg de bucho limpo e sem cheiro (limpeza conforme indicada acima);
- 1 kg de tomates;
- 2 cebolas de tamanho médio à grande;
- 3 dente de alho;
- Molho de pimenta vermelha;

- Sal e pimenta (moída e em grãos);
- Salsa, louro, alecrim e cebolinha;
- Azeite;
- Pão francês ou arroz e salada verde para acompanhar.



### ***Modo de preparo***

Com o bucho limpo, sem a água dos primeiros cozimentos que removeram o seu cheiro, leve para cozinhar na panela de pressão de 20 à 30 min. algumas folhas de louro, um ramo de alecrim, pimenta em grãos, suco de meio limão e um fio de azeite de oliva.

Enquanto isso, descasque e corte as cebolas em cubinhos, descasque os tomates (veja como [neste post aqui](#)), remova as sementes e corte grosseiramente. Esmague o alho, corte finamente salsa e cebolinha (em quantidade ao seu gosto).

Em uma panela grande, refogue a cebola com um pouco de azeite de oliva. Quando estiver translúcida, adicione o alho. Refogue por mais dois minutos, adicione o tomate e a tripa picadinha e mexa bem.



Descarte a água do cozimento do bucho e coloque ele na panela onde está sendo preparado o molho de tomate. Ajuste sal, pimenta e molho de pimenta ao seu gosto (eu prefiro um pouco picante). Deixe cozinhar em fogo médio até que tenha formado um molho encorpado e até que o mondongo tenha incorporado bem os sabores do molho (cerca de 40 minutos).



Se servir como ensopado, escolha o pão como acompanhamento e finalize com salsa e coentro picados com a **dobradinha** já no prato. Mas se consumir como carne com molho, combine com arroz branco e salada verde.





***Dica:** para eliminar o cheiro que por vezes fica no ambiente após a limpeza do bucho, ferva cascas dos limões que usou para a limpeza com água em uma panela e faça uma espécie de vapor perfumado. Ajuda muito!*

— — —

*Este prato é exatamente igual ao que [provei em Florença](#), a **Trippa alla Fiorentina**. Justificando assim minhas origens italianas!*