

FICHA TÉCNICA - RESTAURANTE

Dobradinha

CATEGORIA

Especialidades

CHEF RESPONSÁVEL

Rodrigo Oliveira e equipe

DESCRIÇÃO

Bucho bovino com feijão branco e linguiça.

INGREDIENTES

Bucho bovino, feijão branco, linguiça, cebola, alho, louro.

MODO DE PREPARO

O bucho é limpo, cozido até macio e fatiado. Em outra panela, refoga-se a linguiça com cebola e alho. O feijão e o bucho entram e cozinham até o caldo encorpar.

TEMPO MÉDIO DE PREPARO

2 horas

RESTRIÇÕES ALIMENTARES

Sem glúten

SUGESTÃO DE EMPRATAMENTO

Cumbuca

HARMONIZAÇÃO

Pão rústico

CUSTO MÉDIO

R\$ 48–55

Versão: v1.0 | Data: 24/08/2025