

# FICHA TÉCNICA - RESTAURANTE

## Caldo de Mocotó

### CATEGORIA

Tradicionais

### CHEF RESPONSÁVEL

Rodrigo Oliveira e equipe

### DESCRIÇÃO

Caldo denso e nutritivo, cozido por longas horas.

### INGREDIENTES

Mocotó bovino, cebola, alho, sal, cheiro-verde.

### MODO DE PREPARO

O mocotó é limpo e cozido por 6 a 8 horas até liberar colágeno. O caldo é coado, a carne é desfiada e retorna à panela. Ajusta-se o tempero e finaliza-se com cheiro-verde.

### TEMPO MÉDIO DE PREPARO

Até 8 horas

### RESTRIÇÕES ALIMENTARES

Sem glúten

### SUGESTÃO DE EMPRATAMENTO

Tigela funda

### HARMONIZAÇÃO

Pão rústico

### CUSTO MÉDIO

R\$ 35–40

Versão: versão 1 | Data: 07/10/2025