

BUCHO COM BATATA FRITA

INGREDIENTES

1,5 kg de bucho
batata frita a gosto
2 linguiças calabresa
2 dentes de alho
1 limão
1 tempero sabor nordeste
1 pimentão
1 cebola
sal a gosto
1 tomate sem demente
1 cheiro-verde
150 g de azeitona verde
queijo ralado ou mussarela ralada

MODO DE PREPARO

Limpe o bucho, coloque na panela de pressão com limão por mais ou menos 50min. Após o cozimento picar os dois dentes de alho na panela e jogar a calabresa cortada e deixar fritar.

Após jogar o bucho, o tempero sabor nordeste, o pimentão cortado, e a cebola. Após refogar colocar a cebola cortada e deixar refogar. Por fim acrescentar o tomate, e a azeitona e deixar cozinhando um pouco mais por 3 min. Se quiser colocar um pouco de massa de tomate fica a critério e o sal. Após desligar o fogo acrescentar o cheiro verde.

Em um refratário ou tabuleiro coloque uma camada de batata frita, depois uma camada do bucho e assim até terminar a batata. Coloque encima a mussarela ralada e leve ao forno apenas para gratinar o queijo.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/13228-bUCHO-com-BATATA-Frita.html>