

MOQUECA DE FATO (BUCHO)

INGREDIENTES

1 e 1/2 kg de fato (bucho)
100 gramas de camarão seco defumado
100 gramas de castanha de caju
1 cebola grande picada
1 pimentão grande picado
2 tomates grandes maduros picados
Coentro a gosto
Leite de um coco seco
2 colheres (sopa). de azeite doce
1/2 xícara de azeite de dendê
1 colher (sopa) de extrato de tomate
Pimenta do reino a gosto
Pimenta de cheiro
Sal a gosto

MODO DE PREPARO

Limpe o bucho tirando todo o sebo.

Corte em pequenas tiras.

Lave com limão.

Coloque no fogo para uma leve fervura.

Escorra e lave novamente no vinagre.

Na panela (usei a de pressão) ponha o bucho, a cebola, tomate, pimentão, coentro, pimenta de reino, extrato de tomate e o sal.

Dê uma leve refogada para apurar os sabores.

Coloque água que cubra os ingredientes.

Deixe pegar pressão por 20 minutos depois deste tempo introduza o restante dos ingrediente. Essa é a hora de conferir o sal. Mais 10 minutos de fogo está pronto.

Com o caldo faça um pirão.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidadas.com.br/receita/13844-moqueca-de-fato-bucho.html>