

# 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.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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