

BUCHADA DE BODE PIAUIENSE

INGREDIENTES

1 kg de tripas
2 buchos médios
1 cebola
1 pimentão
1 tomate
cheiro-verde
6 dentes de alho
1 colher (chá) de corante
sal e pimenta a gosto
folha de louros como quiser

MODO DE PREPARO

Leve a panela de pressão ao fogo por 1 hora e vá acompanhando.

Em seguida, deixe por mais 1 hora com água suficiente para que cubra as buchadas e com os temperos.

Retire e coloque em gordura quente, como se fosse fritar pastéis.

Retire quando estiverem douradas, fica uma delícia!

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/17375-buchada-de-bode-piauiense.html>