

PANELADA PIAUIENSE

INGREDIENTES

1 kg de tripa

1 kg de bucho 1 kg nervos

1 pimentão médio

2 cebolas médias picadas

2 tomates a gosto

pimenta e sal a gosto

6 patas de boi

4 dentes de alho picados ou amassados

10 folhas de louro

2 limões

MODO DE PREPARO

Misture as tripas, o bucho e os pés de boi e ferva por 15 minutos com suco de 2 limões.

Junte os temperos e misture com as tripas, o bucho e os pés.

Cozinhe por 2 horas e a cada 30 minutos dê uma olhada pra ver o ponto que preferir.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/17872-panelada-piauiense.html>