

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.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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