

BUCHADA CEARENCE

INGREDIENTES

1 bucho de cabrito, bode ou carneiro
tripas, fígado, bofe e coração
1 colher de sal
suco de 3 limões médios
1 xícara de sangue a ferventado
1 cebola grande picada
3 dentes de alho amassados
3 tomates picados
2 pimentões picados
2 colheres de vinagre
pimenta-do-reino e cominho a gosto
1/2 xícara de cheiro-verde ou coentro picado
1/2 xícara de cebolinha picada
1 colher de hortelã picado
colorau a gosto

MODO DE PREPARO

Limpe e lave bem o bucho as tripas e os miúdos.
Ferva por 5 minutos, escorra e lave novamente.
Esfregue-as com sal e suco dos limões e separe o bucho dos demais miúdos.
Deixe o bucho inteiro, corte os demais em pedaços e junte com os temperos.
Recheie o bucho com essa mistura e costure com linha e agulha.
Passe colorau e leve para ferver com água até cobri-lo.
Cozinhe por aproximadamente 4 horas sempre colocando um pouco mais de água quando for secando.
Se preferir, pode cozinhar junto na panela pé, joelho de porco, carneiro ou bode.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/24317-buchada-cearence.html>