

BUCHO DE BOI COM BACON E LINGUIÇA, SEM MAL CHEIRO

INGREDIENTES

1 kg de bucho de boi
1 tomate
1/2 cebola
1 ramo de salsa
4 cravinhos da índia
pimenta-do-reino (opcional)
colorau (opcional)
sal

MODO DE PREPARO

Primeiramente corte o bucho em tirinhas do tamanho que desejar.

Coloque numa panela com água e com os cravos-da-índia e deixe ferver para sair o mal cheiro do bucho.

Depois de ferver por mais ou menos 30 minutos, escorra água e reserve.

Pegue o bacon, a linguiça e frite separadamente.

Depois pegue uma panela de pressão, refogue a cebola, coloque o tomate, a salsa picadinha, pimenta-do-reino e outros temperos de sua preferência.

Coloque uma pitada de sal, e logo coloque o bucho dentro e deixe cozinhar por mais ou menos 40 minutos.

Abra a panela e verifique se está duro, se estiver volte a cozinhar até que amoleça e pode servir com um arroz quentinho e com uma farofinha de alho.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/38748-bucho-de-boi-com-bacon-e-linguica-sem-mal-cheiro.html>