

# MONDONGO

## INGREDIENTES

1 kg de mondongo  
1 osso de gado (músculo)  
louro  
cravo  
sálvia  
3 tomates  
molho de tomate a gosto  
tempero verde (salsa, cebolinha)  
noz-moscada  
cebola  
alho  
sal

## MODO DE PREPARO

O mondongo ou bucho de gado deve ser muito bem lavado e fervido no mínimo duas vezes antes de temperar

Lave bem e ferva as tiras com louro e cravos para tirar qualquer gosto que possa ficar)

Troque a água, lave novamente e ferva de novo com louro e cravos

Quando estiver molinho, retire essa água, lave e aí sim comece o tempero

Coloque o osso de gado para ferver junto, dará um sabor muito bom

Adicione cebola, alho, tomate, molho de tomate, sálvia, louro, sal e outros temperos a seu gosto

Deixe ferver até encorpar o molho

Quando o molho estiver grosso e o bucho molinho, coloque temperinhos verdes e desligue

Sirva com arroz branco ou apenas pão francês e muito queijo ralado

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidadas.com.br/receita/4880-mondongo.html>