

BUCHADA

INGREDIENTES

PARA O PIRÃO:

Para o pirão: 500 g de farinha de trigo

Caldo da buchada

MODO DE PREPARO

Depois da buchada bem lavada, junte os grãos que a acompanha e os pique bem pequenos, (fígado, pulmão, coração, rins, pâncreas), reserve a cabeça bem limpa, os pés, o bucho e as tripas.

Depois de bem picadinhos junte também as cebolas, o tomate, parte do cheiro verde, parte do colorau, os pimentões, parte do alho amassados e as pimentas de cheiro.

Junte tudo bem picadinho, acrescente um pouco de sal e vinagre a gosto.

Depois em uma panela os refogue por 10 minutos, mexendo sempre, reserve.

Agora pegue o bucho que a acompanha (geralmente 2, um grande e um pequeno) bem lavados os encha bem com os picados que foram refogados e faça os bolas cheias, costure-as com agulha e linha de costura, reserve.

Agora pegue o resto a cabeça, a língua, as tripas e os pés bem limpos, tempere-os com o resto dos condimentos, então as tripas enrole-as e amarre-as nos pezinhos limpos, o que sobrar das tripas pique e junte.

Após tudo feito, coloque em um caldeirão grande, coloque na geladeira e deixe por 5 horas pegando o cheiro dos temperos.

Depois encha com água o caldeirão até cobrir a buchada, mas não exagere, coloque mais cheiro verde e colorau na água junto com mais um pouco de vinagre e sal a seu gosto, cozinhe-os em fogos brando por 1 hora e 15 minutos após fervura.

Dica: o ponto é quando ver que esta bem mole mole o bucho, fure com um garfo).

Retire tudo, coloque em uma travessa de louça e faça o pirão com o caldo.

Sirva quente com arroz branco.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/53379-buchada.html>