

BUCHO FRITO

INGREDIENTES

1 kg de bucho bovino inteiro sem cortes

3 dentes grandes de alho

1 sachê de sazón para carne

Suco de 3 limões

Pimenta-do-reino a gosto

Sal a gosto

2 ovos

1 xícara de farinha de trigo

1 xícara de leite

MODO DE PREPARO

Coloque o bucho inteiro em uma panela de pressão por 35 minutos.

Perfure-o com um garfo, se estiver atravessando com facilidade está no ponto, corte-o em formato de bife.

Tempere com o sazón, alho bem amassado e picado, coloque o suco de limão, pimenta-do-reino e sal a gosto.

Deixe descansar no tempero.

Em uma vasilha coloque os ovos, a farinha de trigo, o leite, 1 pitada de sal e 2 pitadas de sazón, misture bem.

Tem que ficar pastosa.

Empane os filés de bucho e frite até ficarem levemente dourados (é muito bom).

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/54009-bUCHO-Frito.html>