



Livro
de Receitas de
Pernanbuco

Buchada

É um dos mais tradicionais pratos da cozinha sertaneja. Preparado com o bucho de bode ou carneiro, recheado com um picadinho do sangue coagulado, tripas e fígado, refogado com hortelã, limão, alho, cebola e temperos

Ingredientes

1 bucho de bode

2 limões

1 kg de miúdos de bode

2 cebolas

4 dentes de alho

1 pimentão verde

2 tomates

2 pimentas-dedo-de-moça

1 maço de coentro

1 colher de sopa de colorau Sal a gosto Pimenta-calabresa a gosto.

Modo de preparo

Limpe bem o bucho com água e suco de limão. Lave em água corrente e reserve. Corte os miúdos do bode em pedaços pequenos e coloque em uma bacia.

Adicione as cebolas, o alho, o pimentão, os tomates, as pimentas-dedo-de-moça, o coentro e misture muito bem. Tempere com colorau, sal, pimenta-calabresa e misture novamente. Abra o bucho e preencha com essa mistura dos miúdos. Com uma agulha e uma linha mais grossa, costure o bucho de modo que ele fique bem fechado formando uma bola. Leve para cozinhar em água com colorau

