



Uma Deliciosa Receita de Buchada de Bode

Aqui vai uma receita detalhada para preparar uma buchada de bode autêntica e deliciosa, inspirada na culinária nordestina. A buchada de bode é um prato que requer tempo e atenção, mas o resultado é uma explosão de sabores e uma experiência rica em tradição!

Ingredientes

Para a buchada:

- 1 bucho de bode (limpo)
- 1 fígado de bode, cortado em cubos pequenos
- 1 coração de bode, cortado em cubos pequenos
- 1 pulmão de bode, cortado em cubos pequenos
- 1 rim de bode, cortado em cubos pequenos
- 200g de carne de bode, cortada em pedaços pequenos
- 1 xícara de arroz (opcional)

Para o tempero:

- 4 dentes de alho picados
- 1 cebola grande, bem picada
- 1 pimentão verde picado
- 1 maço de cheiro-verde (coentro e cebolinha) picado
- 1 colher de sopa de colorau
- 1 colher de chá de pimenta-do-reino
- Sal a gosto
- Suco de 1 limão
- Pimenta de cheiro a gosto

Para o caldo:

- 2 folhas de louro
- 1 colher de sopa de vinagre
- Água suficiente para cobrir a buchada na panela

Modo de Preparo

Preparação das Visceras e Carne:

- Comece higienizando bem o bucho e os demais órgãos do bode em água com vinagre e limão. Esfregue bem para tirar o cheiro forte, depois enxágue e reserve.

- Pique as vísceras e a carne em pedaços pequenos. Coloque em uma tigela e tempere com alho, cebola, pimentão, cheiro-verde, colorau, pimenta-do-reino, pimenta de cheiro e sal. Deixe marinar por 30 minutos.

Montagem da Buchada:

- Se desejar, adicione o arroz na mistura temperada de vísceras para um toque extra de consistência e sabor.

- Abra o bucho do bode e recheie com a mistura temperada de vísceras. Encha com cuidado para que o bucho não fique muito cheio e possa romper durante o cozimento.

- Use agulha e linha de algodão ou barbante culinário para costurar a abertura da buchada, garantindo que o recheio fique bem preso.

Cozimento:

- Em uma panela grande, ferva água com vinagre e folhas de louro. Coloque a buchada e deixe cozinhar em fogo médio por aproximadamente 3 horas, até que o bucho fique macio.

- Durante o cozimento, vire a buchada com cuidado para que ela cozinhe de maneira uniforme. Adicione mais água se necessário.

Finalização:

- Depois de cozida, retire a buchada da panela com cuidado e corte em pedaços para servir.

Dicas para Servir

- Sirva a buchada acompanhada de arroz branco, farofa e feijão verde.
- Um molho de pimenta caseiro vai bem para quem gosta de um toque picante.
- Acompanhe com um bom cuscuz nordestino ou uma salada fresca de tomate e cebola.

Dica Extra:

Para suavizar o sabor forte, algumas pessoas preferem ferver as vísceras em água com folhas de louro antes de temperar e rechear o bucho. Isso pode ajudar a reduzir o aroma característico e deixar o prato mais leve.

A buchada de bode é um prato que conecta você às raízes nordestinas, e cada mordida carrega uma tradição secular. Com paciência e dedicação, essa receita se torna um prato inesquecível para compartilhar em família.