

# 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

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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