

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

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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