

## Culinária – Buchada de bode

Posted on **January 01, 1970** by **Jaqueline Aragão Cordeiro**

Buchada de bode, ou simplesmente buchada, é um prato típico da região Nordeste do Brasil. A iguaria tem origem no prato denominado “maranho”, da culinária portuguesa tradicional.



Em todo o Nordeste, a buchada é feita com as entranhas (rins, fígado e vísceras) do bode, lavadas, aferventadas, cortadas, temperadas e cozidas em bolsas (que medem cerca de 3 cm de diâmetro), feitas com o próprio estômago do animal. No Nordeste, mais rigorosamente, a buchada em si tem em seu interior apenas as chamadas vísceras brancas — as tripas e as outras partes do estômago que não foram utilizadas para fazer as bolsas. As vísceras vermelhas, como o coração, rins, pulmões e fígado compõem um prato diferente, o sarrabulho.

Em geral, no Nordeste, berço da iguaria, diz-se simplesmente «buchada», já que se supõe que esta é feita do bode. Entretanto, não é raro que se encontre a buchada preparada com vísceras de carneiro ou mesmo de boi.

O maranho consiste num pequeno saco feito de um bocado de bucho de cabra, recheado com carne de cabra, presunto e arroz e fortemente condimentado com hortelã, colorau, salsa e outros temperos com tudo regado em vinho branco; depois de cozidos, os saquinhos são cozidos em água. Os maranhos da Sertã também são conhecidos por molinhos, borlhões ou burunhões.

Jaqueline Aragão Cordeiro

Posted in: [Sabores](#) | | *With 0 comments*

---