CORAÇÃO DE FRANGO EMBRIAGADO

INGREDIENTES

500 g de coração de frango

1 xícara (chá) de cachaça

sal grosso a gosto

4 folhas de louro

1/2 xícara (chá) de cheiro-verde

1/2 xícara (chá) de limões

1 espeto para churrasco

MODO DE PREPARO

Em um recipiente, coloque a cachaça, o limão, o cheiro

Misture bem e reserve

Corte o excesso das veias dos corações e, se preferir, você pode também retirar as gorduras

Coloque os corações no recipiente com o tempero e deixe marinar por aproximadamente 30 minutos

Após marinado, coloque os corações no espeto para churrasco (todos os corações com a gordura para o mesmo lado) e leve à churrasqueira em fogo brando por aproximadamente 20 minutos

Quando os corações estiverem grelhados, retire da churrasqueira

Para um melhor sabor, evite deixar os corações muito passados

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/10109-coracao-de-frango-embriagado.html