CONSERVA DE CORAÇÃO DE BOI

INGREDIENTES

500 g de coração de boi

1 maço de cebola verde e salsa

pimenta-do-reino a gosto

2 cebolas

1 tomate

orégano a gosto

150 ml de azeite

200 ml de vinagre

(bater todos os ingredientes no liquidificador até formar um creme)

MODO DE PREPARO

Bata todos os ingrediente, menos o coração e os talos da salsa, no liquidificador até formar um creme

Pique o coração em tiras

Cozinhe na panela de pressão por uma hora com talos de salsa e sal a gosto

Escorra o caldo

Depois de esfriar, coloque em um recipiente e coloque o creme de temperos por cima

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/12046-conserva-de-coracao-de-boi.html