

# CORAÇÃO EMPANADO (PETISCO)

## INGREDIENTES

- 1 kg de coração de frango limpo (sem artérias, você corta com uma faca de fio a parte de cima do coração)
- 1 cebola cortada em cubos grandes (tamanho da sua preferência)
- 2 dentes de alho
- 1/2 maço de cheiro verde (salsinha e cebolinha)
- Uma pitada de curry (opcional)
- Um pedaço pequeno de pimentão (da sua preferência)
- Orégano a gosto (uso duas pitadas generosas)
- Sal a gosto
- 3 ovos batidos
- 3/4 xícara de vinagre (qualquer vinagre)
- Aproximadamente 400 g de farinha de rosca ou farofa pronta para empanar (prefiro farofa pronta porque fica mais saboroso)
- Óleo para fritar (1 litro de óleo basta)

## MODO DE PREPARO

Num processador ou liquidificador, adicione o vinagre e todos os temperos: cebola, alho, cheiro verde, o curry, o pimentão, o orégano, o sal, e se preferir, pode adicionar outro tempero ao seu gosto.

Bata muito bem. O tempo varia de acordo com a potência do seu eletrodoméstico.

Em um pote grande, adicione os corações limpos e o tempero batido.

Misture e deixe marinando por aproximadamente 15 minutos.

Pegue uma porção de corações e passe no ovos batidos, e em seguida, empane na farinha (ou farofa).

Empane todos. Recomendo utilizar uma escumadeira na hora de passar os corações dos ovos para a farofa para você poder manuseá-los com as mãos sem que fique com grumos nas mãos.

Aqueça o óleo em fogo médio até ficar bem quente.

Frite porções que caibam na sua panela de coração empanado até que fiquem dourados.

Dica: para economizar papel toalha, se você tiver um escorredor de massa de metal, coloque um prato ou forma em baixo dele e o use para escorrer o óleo dos corações fritos.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidadas.com.br/receita/13942-coracao-empanado-petisco.html>