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.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/13942-coracao-empanado-petisco.html