

CORAÇÃOZINHO EMBRIAGADO-CHURRASCO

INGREDIENTES

- 1 kg de coração de frango
- 8 folhas de louro
- 1 1/2 colheres (sopa) de orégano
- 4 folhas de sálvia
- 2 ramos de alecrim
- 2 ramos de tomilho
- 1 1/2 colheres (sopa) de molho shoyo
- 2 colheres (sopa) de azeite
- 1 colher (sopa) de manteiga
- 1/2 copo com água morna
- 1 colheres (sopa) de vinagre balsâmico
- 2 limões espremidos
- 3 colheres (sopa) de salsinha verde picada
- 4 dentes de alho triturados
- 200 ml de cachaça

MODO DE PREPARO

Limpe os corações; retire o grosso da gordura saturada e as veias mais grossas, cuide para retirar qualquer resquício de sangue coagulado, mas deixe um pouco da gordura.

Dissolva a manteiga na água morna.

Coloque os corações em uma tigela.

Adicione o restante dos ingredientes.

Misture bem, usando as mãos e cubra, selando bem, com plástico filme.

Deixe na geladeira de um dia para o outro para o tempero penetrar bem.

Retirar e fazer espetinhos na hora de colocar no fogo.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/14159-coracaozinho-embriagado-churrasco.html>