

# CORAÇÃO ASSADO COM BATATAS GRELHADAS

## INGREDIENTES

1/2 kg de coração bovino  
2 batatas médias  
1/2 cenoura  
sal  
alho  
1 cebola  
3 pimentas de cheiro  
1/2 maço de cheiro verde  
orégano  
molho shoyu  
pimento-do-reino  
margarina para untar a forma

## MODO DE PREPARO

Pique a cebola, a pimenta de cheiro e o alho e refogue em uma panela com cenoura ralada e molho shoyu.  
Tempere o coração com o alho amassado, orégano e sal.  
Encha o coração com os temperos refogados anteriormente e feche com uma linha.  
Aqueça o forno a 220º C.  
Unte a forma com margarina e coloque o coração para assar por 20 minutos.  
Coloque as batatas descascadas e em cubos para cozinhar durante 10 minutos.  
Retire a forma do forno após 20 minutos e corte o coração em 4 partes.  
Coloque as batatas cozidas em cubos ao redor do coração e leve ao forno por mais 10 minutos para dourar.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/15436-coracao-assado-com-batatas-grelhadas.html>