

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>