

CORAÇÃO DE FRANGO

INGREDIENTES

- 1/2 xícara de suco de limão
- 1/2 xícara de cebola picada
- 1/4 xícara de óleo
- 1/2 colher (chá) de sal
- 1/2 colher (chá) de pimenta
- 1/2 colher (chá) de orégano
- 1/2 colher (chá) de tomilho
- 1 dente de alho amassado
- 1 kg de coração de frango

MODO DE PREPARO

Limpe o excesso de gordura do coração de frango.

Em seguida, tempere com sal, pimenta-do-reino ou pimenta branca.

Misture com o suco do limão e o vinagre balsâmico, que dá um gosto especial na receita.

Corte a cebola em rodela e os pimentões em cubos, e leve ao fogo em uma frigideira grande em fogo médio, refogando tudo ao mesmo tempo junto com todo o caldo que se formou do tempero.

Em 20 minutos estará pronto.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/16005-coracao-de-frango.html>