LÍNGUA AO MOLHO

INGREDIENTES

2 cebolas médias

4 dentes de alho amassados

1 colher (chá) de cominho em pó

1/2 xícara (chá) de vinho tinto seco

3 colheres (sopa) de vinagre tinto

1 língua de 750 g, limpa

3 colheres (sopa) de óleo de milho

sal e pimenta-do-reino a gosto

MODO DE PREPARO

Coloque no liquidificador as cebolas, os alhos, o cominho, o vinho tinto, o vinagre, sal e pimenta e bata até homogeneizar

Coloque a língua já limpa em uma travessa funda e cubra com o molho e deixe temperar de um dia para o outro no refrigerador

No dia seguinte, retire a língua do tempero e reserve

Coloque o óleo em uma panela funda e frite a língua, virando de um lado para o outro, em fogo baixo, com a panela tampada

Vá colocando um pouco de água quente à panela para não queimar, e cozinhe a língua até que fique bem dourada, por uns 30 minutos

Acrescente o tempero reservado e cozinhe por mais uns 40 minutos, em fogo baixo, acrescentando mais água quente se for necessário, para que fique com bastante molho.

Verifique o tempero.

Retire a língua e passe o molho por uma peneira.

Corte a língua em fatias finas, no sentido do comprimento, e sirva com o molho aquecido.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/16162-lingua-ao-molho.html