

# 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.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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