

LÍNGUA DE BOI GUISADA

INGREDIENTES

1 língua de boi

1 limão

1 litro de água

sal, coentro, cebola, alho e colorau a gosto

1/2 xícara de molho de tomate

MODO DE PREPARO

Em uma panela de pressão coloque a língua inteira mais a água e o limão espremido.

Após começar a chiar, conte 25 minutos.

Deixe sair a pressão, retire a língua e tire a pele que envolve ela (sairá facilmente).

Após feito isso, fatie em pedaços de 2 centímetros, lave bem e volte para a panela de pressão.

Adicione sal, alho, cebola, o molho de tomate, coentro e o colorau.

Depois coloque água até quase cobrir toda essa mistura, tampe a panela e leve ao fogo.

Após começar a chiar conte 30 minutos, deixe sair a pressão abra e sirva a seu gosto.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/16439-lingua-de-boi-guisada.html>