

PASSARINHA FRITA

INGREDIENTES

1 kg de passarinha (baço de boi)

1 colher (sopa) de alho picado

1/2 colher (sopa) de cominho

12 colher (sopa) de colorau

3 folhas de louro

suco de um limão

sal a gosto

MODO DE PREPARO

Faça um talho na pele da passarinha e retire-a toda.

Escalde a peça de carne por 20 minutos e escorra a água.

Corte a carne em tiras de mais ou menos 3 cm de largura.

Deixe a carne marinando numa mistura de alho, cominho, colorau, louro, limão e sal de um dia para o outro. Frite em bastante óleo ou azeite até as tiras ficarem secas por fora.

Sirva com vinagrete, farofa de manteiga e limão.

Se desejar, acrescente uma pimentinha para dar o toque baiano.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/19691-passarinha-frita.html>