

LÍNGUA DE PORCO AO MOLHO DE CENOURA

INGREDIENTES

3 línguas de porco
50 ml de azeite
2 cenouras
2 cebolas
folhas de louro
alho e sal a gosto
2 sachês de tempero para carnes
1 sachê de molho de tomate, 350 g
azeitonas verdes
250 ml de água
salsinha e cebolinha

MODO DE PREPARO

Ferva as línguas e raspe-as bem, corte em fatias e reserve.

Em uma panela de pressão, coloque a cebola picada, o louro e o azeite.

Leve ao fogo o alho, sal, o sachê de tempero e deixe dourar.

Coloque as línguas, a água e deixe cozinhar por 20 minutos (após começar a ferver).

Após os 20 minutos, espere a pressão acabar e retire 150 ml do caldo.

Coloque em outra panela, neste caldo coloque as azeitonas sem caroço e picadas.

Coloque também a cenoura picada em pedaços não muito pequenos.

Adicione o molho de tomate e deixe cozinhar por 10 minutos, coloque as línguas em um refratário.

Despeje o molho por cima e termine colocando a salsinha e a cebolinha.

Sirva com arroz branco.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/20470-lingua-de-porco-ao-molho-de-cenoura.html>