

CORAÇÃO DE BOI GRATINADO

INGREDIENTES

1 cebola
2 batatas
1 coração bovino
1 abobrinha
100 g de bacon em cubos
1 requeijão
50 g de queijo quark

MODO DE PREPARO

Corte o coração em cubos e elimine o excesso de gordura.

Deixe o coração já em cubos descansar coberto por água e o suco de 1 limão.

Frite o bacon já em uma frigideira grande, que será a mesma que irá usar para fritar o coração, aproveitando a gordura.

Guarde o bacon para usar no final.

Ligue o forno a 250° C, para ir aquecendo.

Frite o coração até secar quase toda a água.

Adicione a cebola já picada, a abobrinha e a batata em cubos.

Adicione sal e pimenta a gosto.

Esperar até secar quase toda a água.

Coloque o requeijão e o queijo quark em uma frigideira em fogo baixo para esquentar, misturar e ficar líquida.

Coloque o coração com os ingredientes numa assadeira.

Coloque o queijo quark, o requeijão por cima, e o bacon que já está frito acima do requeijão.

Deixe no forno por 15 minutos, a 250° C.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/21924-coracao-de-boi-gratinado.html>