

CORAÇÃO À LA CASA

INGREDIENTES

500 g de coração de galinha temperado

alho pequeno

cebola média

sal e pimenta-do-reino a gosto

2 copos de arroz

MODO DE PREPARO

Corte a cebola e o alho em tirar finas.

Coloque em uma panela de pressão e frite com um pouco de óleo.

Após ficarem douradas, acrescente o coração de galinha temperado e feche a panela.

Abra depois de 15 minutos fritando e coloque o arroz passado duas vezes na água.

Acrescente um pouco de água e feche a panela.

Após pegar pressão, deixe por mais 15 minutos.

Para servir, decore com cebolinha verde.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/24492-coracao-a-la-casa.html>