

LÍNGUA COM BATATAS E AGRIÃO

INGREDIENTES

1 língua bovina
5 dentes de alho
pimenta-do-reino
1/2 cebola
1 tomate
1/2 pimentão
1 caldo de carne
3 colheres (sopa) de molho de tomate
1 agrião
6 batatas
sal a gosto
azeitona
cheiro-verde

MODO DE PREPARO

Coloque a língua na panela de pressão com sal e 1 dente de alho e deixe cozinhar por 20 minutos.

Retire da panela e remova a pele que soltará facilmente.

Corte em fatias finas e tempere com alho e pimenta-do-reino.

Deixe descansar para pegar sabor.

Coloque novamente na pressão com pimentão, o tomate, a cebola, o caldo de carne, o molho de tomate e 2 copos de água.

Deixe por 20 minutos após pegar pressão.

Retire a língua e coloque em uma travessa.

Coloque as batatas cortadas na panela e deixe até ficarem macias.

Retire as batatas e coloque o agrião por 3 minutos.

Coloque tudo na travessa e acrescente azeitona e cheiro-verde.

Sirva com arroz branco.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/25015-lingua-com-batatas-e-agriao.html>