LÍNGUA AO SUGO COM VAGEM E FAROFA DE MILHO

INGREDIENTES

1 peça de língua bovina

1 litro de água

2 folhas grandes de louro

suco de 02 limões

sal e pimenta-do-reino a gosto

3 colheres (sopa) de azeite de oliva

8 tomates italiano médios sem sementes

10 vagens

1 cebola grande

7 dentes de alho

2 colheres (sopa) de molho inglês

1 colher (café) de noz-moscada ralada

1 molho de salsinha

1 molho de cebolinha

1 farofa de milho

MODO DE PREPARO

Lave bem a peça de língua bovina com água corrente, retirando quaisquer impurezas presentes

Coloque

Após iniciar a fervura, reduza o fogo para médio por 40 minutos

Deixe esfriar e retire a pele que cobre a peça, corte

Coloque o azeite em uma panela e doure o alho picado, adicione a cebola picada refogando

Acrescente os tomates picados, sal, pimenta, noz

Ao levantar fervura, acrescente a língua fatiada deixando na pressão por mais 20 minutos em fogo médio

Após esse tempo, acrescente a vagem levando ao fogo baixo por 10 minutos

Logo após desligue o fogo, retire toda pressão e acrescente cebolinha e salsinha picadas

Sirva com farofa de milho

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/2505-lingua-ao-sugo-com-vagem-e-farofa-de-milho.html