

CORAÇÃO DE FRANGO (CORAÇÃOZINHO DE GALINHA) PARA CHURRASCO DO LUIZÃO

INGREDIENTES

1 kg de coração de frango

8 folhas de louro

1 e 1/2 colheres de sopa de orégano

1 e 1/2 colheres de sopa de shoyo

1 colher de sopa de tempero pronto para carne

1 colher de sopa de pimenta moída

1 colher de sopa de manteiga

1 copo com água morna

MODO DE PREPARO

Limpe os corações primeiro.

Retire o grosso da gordura saturada e as veias mais grossas.

Cuide para retirar qualquer resquício de sangue coagulado.

Deixe um pouco da gordura.

Dissolva a manteiga na água morna.

Coloque os corações numa tigela e adicione o restante dos ingredientes.

Misture bem (usando as mãos mesmo) e cubra, selando bem com plástico filme (PVC).

Deixar na geladeira de um dia para o outro, para o tempero penetrar bem.

Retirar e fazer espetinhos na hora de colocar no fogo.

Aproveitem e deixem seus comentários!

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/26955-coracao-de-frango-coracaozinho-de-galinha-para-churrasco-do-luizao.html>