

CORAÇÃO DE BOI DA CLAUDIA ELAINE

INGREDIENTES

2 corações de boi
2 cebolas grandes
4 tomates
6 dentes de alho
cheiro verde a gosto
molho de tomate pronto
vinagre
sal
temperos a gosto

MODO DE PREPARO

Limpe e pique os corações.

Coloque em uma panela com água, uma pitada de sal e um pouco de vinagre e afervente por 2 vezes trocando a água.

Coloque na pressão por 15 minutos.

Em outra panela, refogue as cebolas, o alho, os tomates e os temperos a gosto.

Coloque o coração no refogado e acrescente o molho de tomate.

Deixe ferver por uns 10 minutos.

Por último, coloque o cheiro verde picado.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/27069-coracao-de-boi-da-claudia-elaine.html>