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.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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