

# CORAÇÃO DE GALINHA AO FORNO COM QUEIJO COALHO

## INGREDIENTES

700 g coração de galinha

250 g de queijo coalho

gergelim integral a gosto

pimenta-do-reino branca em pó

sal

pimenta-calabresa a gosto

1 colher (sopa) de alho amassado

coentro desidratado

## MODO DE PREPARO

Num refratário de vidro, coloque todo o coração, polvilhe pimenta-do-reino a gosto e acrescente um pouco de sal.

Adicione também coentro e pimenta-calabresa e misture tudo com uma espátula.

Acrescente gergelim e misture novamente.

Se achar necessário, salpique mais gergelim por cima da mistura já feita.

Corte fatias finas do queijo coalho e cubra toda camada de corações.

Deixe o forno preaquecido entre 210°C e 240°C, e, após 10 minutos, ponha o refratário.

A média de tempo no forno é de 25 minutos, mas fique de olho, pois é necessário que a água evapore.

Quando o queijo estiver dourando, está próximo de retirar o refratário do forno.

Bom apetite!

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/27401-coracao-de-galinha-ao-forno-com-queijo-coalho.html>