

# 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!

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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