

CODORNA RECHEADA DESOSSADA

INGREDIENTES

MOLHO:

Molho: ossos da codorna

1 pitada de sal

1 pitada de pimenta

1/2 cebola moída

50 g de cogumelos funghi

2 colheres de azeite de oliva

MODO DE PREPARO

MOLHO:

Molho: Em uma panela, coloque o azeite de oliva e a cebola, refogue.

Em seguida, coloque os ossos da codorna, sal e pimenta.

Cozinhe por, aproximadamente, 2 horas, sempre com 1/2 litro de água.

Depois de cozido, bater tudo no liquidificador, coar em uma panela e levar novamente para o fogo até ficar consistente.

Tire o excesso de gordura e acrescente o funghi cortado em tiras.

Bom apetite.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/28414-codorna-recheada-desossada.html>