

CORAÇÃO SUINO AO RÔLE

INGREDIENTES

1 kg de coração suíno
1 cenoura média
fatias de bacon
2 colheres (sopa) de extrato de tomate
100 g de cebola picada

MODO DE PREPARO

Cortar bifes do coração suíno.

Temperar os bifes com alho, sal, mostarda e limão.

Deixar de um dia para o outro.

Cortar a cenoura e o bacon em fatias de 5 cm de comprimento.

Colocar no bife uma fatia de cenoura e uma de bacon, fechar os bifes com palitos de madeira.

Fritar os bifes na panela de pressão, colocar cebola picada, colocar um pouco de água e o extrato de tomate.

Cozinhar por 45 minutos.

Finalizar com cheiro verde picado.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/31290-coracao-suino-ao-role.html>