CORAÇÃO DE GALINHA NA PANELA DE PRESSÃO

INGREDIENTES

500 g de coração de galinha

1 cebola grande

1 pimentão pequeno

pimenta branca ou 1/2 sachê de "meu frango assado" knorr

salsa desidratada

cheiro verde

limão

azeite ou óleo pra fritar

sal a gosto

MODO DE PREPARO

Limpe o excesso de gordura do coração de galinha.

Tempere com sal, pimenta branca ou 1/2 sachê knorr "meu frango assado" e deixe descansar um pouco para apurar o sabor.

Misture com um pouco de limão (vai depender do seu gosto).Corte a cebola em rodelas e o pimentão em cubos.

Coloque o azeite ou óleo em uma panela de pressão, refogue uma parte da cebola e o pimentão por alguns minutos(2-3 minutos).

Coloque o coração e refogue junto com a cebola.

Feche a panela de pressão e deixe que o coração cozinhe na água que ele irá "soltar".Quando a água começar a secar, se criar muita água tire um pouco e você perceber que ele vai começar a fritar, adicione o resto da cebola, salsa e o cheiro verde.

Agora é só servir e se deliciar.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/33079-coracao-de-galinha-na-panela-de-pressao.html