

LÍNGUA DE BOI AO ALHO

INGREDIENTES

2 línguas de boi

1 colher de sobremesa de tempero pronto

1 alho (cabeça grande) picado grosseiramente

1/2 cebola (média) picada

2 tomate (picados inteiros)

2 cubos de caldos (1 de costela e outro de carne)

5 gotas de molho de pimenta (dedo-de-moça)

1/2 copo de molho de tomate pronto

1/2 xícara de salsinha e cebolinha (xícara)

MODO DE PREPARO

Cozinhe a língua em uma panela de pressão com água até cobri-las, por 50 minutos. Jogue a água fora e coloque a água novamente.

Coloque o tempero pronto (ou meia colher de sobremesa de sal) na água e cozinhe por 50 minutos. Após o cozimento, tire toda a pele que fica em volta da língua, limpando-a (jogue a água fora novamente). Corte em fatias de 2 a 3 milímetros. Na panela de pressão, coloque um pouquinho de óleo ou azeite, refogue o alho, a cebola, o tomate, os caldos (picados), o molho de tomate, a salsinha e a cebolinha (vá mexendo sempre).

Deixe cozinhar por uns 3 minutinhos. Agora coloque a língua fatiada e as gotas do molho de pimenta. Deixe na pressão por mais uns 20 minutos em fogo meio baixo. Sirva com arroz branco e salada (rúcula ou alface). E bom apetite.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/34150-lingua-de-boi-ao-alho.html>