

# LÍNGUA DE BOI AO MOLHO

## INGREDIENTES

1 língua bovina  
1 cebola  
cheiro verde  
sal a gosto  
3 tomates  
2 colheres de extrato tomate  
alho, óleo para refogar

## MODO DE PREPARO

Lave bem a língua bovina.  
Cozinhe na panela de pressão por 30 minutos.  
Retire do fogo e retire a casca que cobre a língua.  
Corte em rodelas finas.  
Refogue em uma panela com óleo e alho.  
Acrescente os ingredientes e adicione um pouco de água para o molho.  
Deixe ferver até o molho encorpar.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidass.com.br/receita/34855-lingua-de-boi-ao-molho.html>