

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 rodela 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.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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