

CORAÇÃO DE FRANGO COM NATA

INGREDIENTES

1 kg de coração de frango
1 pote de 500 g de nata
1 cebola média
1 pimentão amarelo
1 pimentão verde
1 tomate médio bem maduro
1 caldo de galinha de sua preferência
1 porção de cebolinhas e salsinha
2 colheres de sopa de óleo
sal a gosto

MODO DE PREPARO

Corte os corações ao meio, se preferir retire os cabinhos.

Refogue no óleo os corações até o ponto de dourar.

Coloque a cebola, o sal, o caldo de galinha e deixe refogar um pouco.

Coloque os outros ingredientes.

Por último coloque os temperos verdes, cebolinha e salsinha bem picados, por fim a nata.

Deixe a nata levantar fervura, ela irá engrossar um pouco e ficará cremosa.

Se preferir, coloque um pacotinho de 200 g de queijo ralado.

Pode ser servido na massa ou com arroz branco.

Bom apetite.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/35934-coracao-de-frango-com-nata.html>