RIM BOVINO CASEIRO DA LIDU

INGREDIENTES

2 rins bovinos

1 cebola picada

2 colheres de óleo

1 cheiro-verde picado

1 dente de alho picado

1 tomate picado

1 limão

colorau a gosto

pimenta-do-reino a gosto

sal a gosto

MODO DE PREPARO

Limpe os rins, lavando bem e retirando a parte branca com os nervos e a gordura

Tempere com o alho, a pimenta

Refogue com o óleo, mexa até o caldo que soltar começar a secar

Assim que estiver secando, coloque a cebola, o tomate e o cheiro

Espere até o caldo secar, sem deixar secar completamente

Sirva com arroz e salada a gosto

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/3844-rim-bovino-caseiro-da-lidu.html