

MACARRÃO AO MOLHO DE CORAÇÃO E TOMATE SECO

INGREDIENTES

500 g de coração de galinha (cortados ao meio)
1 cebola média picada
2 dentes de alho picados
100 g de pimentão picado (vermelho, amarelo e verde)
3 tomates médios picados
100 g de tomate seco para decorar
5 colheres de sopa de extrato de tomate
1 caldo de galinha
salsinha para decorar
macarrão

MODO DE PREPARO

Em uma panela média, dourar a cebola e o alho em uma colher de óleo e acrescentar o caldo de galinha.

Acrescentar o pimentão e as 500 g de coração.

Temperar a gosto.

Quando o coração "fritar" acrescentar os tomates e o extrato de tomate.

Em outra panela, preparar o macarrão.

Em um refratário, colocar o macarrão escorrido e colocar o molho por cima.

Decorar com o tomate seco e a salsinha.

Opcional: queijo ralado.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/38689-macarrao-ao-molho-de-coracao-e-tomate-seco.html>