

# 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://receitasfaveisrapidas.com.br/receita/38689-macarrao-ao-molho-de-coracao-e-tomate-seco.html>