

CORAÇÃO DE FRANGO SABOROSO

INGREDIENTES

500 g de coração de frango
1 cebola grande picada
1/2 pimentão amarelo
3 dentes de alho amassados
1 xícara de vinagre balsâmico
1 limão
pimenta-do-reino ou branca
sal

MODO DE PREPARO

Limpe o excesso de gordura do coração de frango.

Tempere com sal, pimenta-do-reino ou pimenta branca.

Misture com o suco do limão e o vinagre balsâmico que dá um gosto especial na receita.

Corte a cebola em rodelas e os pimentões em cubos.

Leve ao fogo em uma frigideira grande em fogo médio refogando tudo ao mesmo tempo junto com todo o caldo que se formou do tempero.

Em 20 minutos estará pronto.

Este prato é um ótimo aperitivo, para acompanhar uma farofa de banana e vinagrete e uma cervejinha gelada.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/39598-coracao-de-frango-saboroso.html>