

CORAÇÃO DE GALINHA AO FORNO

INGREDIENTES

1 kg de coração de frango limpo

Sal e pimenta-do-reino a gosto

2 colheres (sopa) azeite

1 cebolas em rodelas

1 pimentão verde em rodelas

1 colhe de chá de alho

MODO DE PREPARO

Tempere o coração com sal,alho, pimenta e o óleo.

Coloque em um refratário médio e espalhe a cebola e o pimentão.

Cubra com papel-alumínio e leve para assar em forno médio, preaquecido, por 30 minutos. Tire o papel e deixe no forno mais 10 minutos até dourar.

Decore com cheiro-verde por cima

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaveisrapidass.com.br/receita/42921-coracao-de-galinha-ao-forno.html>