CORAÇÃO DE FRANGO COM BATATAS

INGREDIENTES

1/2kg de batatas descascadas e picadas em cubos de 1,5cm

6 colheres (sopa) de azeite

1 alho poró cortado em anéis finos

1 colher (sopa) de cebola picada

1 kg de coração de frango, limpos e cortados em anéis (3 ou 4 pedaços)

Sal e pimenta-do-reino a gosto

1 colher (chá) de noz-moscada ralada

1 colher (chá) de páprica picante

MODO DE PREPARO

Comece pelas batatas, cozinhando-as até que fiquem macias porém firmes, deixando que terminem de cozinhar no caldo do refogado.

Cuide para que não desmanchem ao toque dos utensílios.

Resfrie, passando sob água fria e reserve.

Coloque o azeite em uma panela larga e funda, deixe esquentar bem e mantenha o fogo moderado.

Junte a cebola e refogue até que fique transparente.

Junte o alho poró, fritando sem deixar que escureça.

Acrescente os corações de frango e cozinhe-os até que fiquem macios, junte um pouco de água quente se necessário.

Com o líquido já reduzido pela metade, tempere com sal, pimenta, noz moscada e páprica.

Misture bem.

Sempre em fogo moderado, junte as batatas pré cozidas e deixe que finalizem o cozimento no caldo, mais 10 minutos, no máximo.

Sirva com arroz, feijão e salada de folhas verdes com tomates.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/45765-coracao-de-frango-com-batatas.html