

LÍNGUA DE VACA AO MOLHO VERMELHO

INGREDIENTES

2 línguas de vaca limpas
2 molho de tomate pronto (uso salsaretti)
1 cebola
2 dentes de alho
5 tomates sem pele e sem sementes cortados em cubinhos
tempero e pimenta do reino
urucum (corante)
1 colher de sobremesa de açúcar
Cebolinha cortada

MODO DE PREPARO

Ferva por cinco minutos as línguas e retire do fogo.

Pique em rodelas não muito finas.

Refogue o alho com um pouco de óleo e coloque urucum, mexa um pouco e coloque a língua.

Mexa até a língua pegar cor.

Depois cubra com água e deixe na pressão por mais ou menos 40 a 50 minutos.

Em outra panela vá fazendo o molho.

Refogue com um pouco de óleo a cebola e os tomates. Deixe ferver um pouco, se precisar coloque um pouco de água.

Jogue o molho de tomate pronto e deixe ferver mais um pouco. Coloque a pitada de açúcar.

Quando a língua estiver macia retire da panela de pressão e acrescente ao molho de tomate com uma espumadeira.

Coloque 3 conchas de água que cozinhou a língua e deixe ferver por mais vinte minutos.

Salpique com cebolinha.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/49106-lingua-de-vaca-ao-molho-vermelho.html>