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 da 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 da água que cozinhou a língua e deixe ferver por mais vinte minutos.

Salpique com cebolinha.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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