

CORAÇÃO DE GALINHA ENSOPADO COM BATATAS

INGREDIENTES

- 1 kg de coração de galinha
- 1 cebola picadinha
- 3 dentes de alho picadinhos
- 1/2 pimentão verde picadinho
- 2 tomates cortados em cubinhos
- 2 colheres de sopa de azeite
- sal
- 3 batatas médias cortadas em cubos
- 1/2 pacote de molho pronto de tomate ou 1 colher de massa de tomate
- 5 talos de cebolinha picadinha

MODO DE PREPARO

Em uma panela funda frite no azeite, a cebolha e o alho até dourar. Acrescente os tomates e o pimentão, e refogue.

Coloque os corações de galinha e o sal e deixe refogar e pegarem cor, irão soltar uma água que já servirá para o cozimento. Se necessário acrescente mais água.

Após 15 minutos de cozimento em fogo alto, acrescente as batatas em cubos, assim que as batatas estiverem cozidas, coloque o molho de tomate. Cuidado ao mexer, para não desmanchar as batatas.

Ficará um molho grosso e meio avermelhado.

Após desligar o fogo junte as cebolinhas picadas.

Sirva com arroz, salada verde e tomates.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/53328-coracao-de-galinha-ensopado-com-batatas.html>