

# CORAÇÃO DE CODORNA AO FORNO

## INGREDIENTES

1 kg de coração de codorna

3 batatas grandes

10 amexas pretas secas divididas ao meio

bacon fatiado para cobrir

1 xícara de caldo de azeitona

1 colher de sobremesa de chimi-churri

1 colher de sobremesa de orégano

## MODO DE PREPARO

Tempere os corações de codorna com o orégano, o caldo de azeitonas e o chimi-churri, deixando marinar por 1 hora.

Espete os coração em palitos de dente.

Coloque as batatas por quatro minutos no forno microndas.

Após aquece-las, forre uma forma com papel alumínio de forma que o tamanho de papel alumínio utilizado seja suficiente para envolver a receita depois de montada dentro da forma.

Corte as batatas em rodelas e espalhe-as na forma cobrindo todo o fundo.

Sobre ela distribua as ameixas pretas seca, na sequência os corações de codorna e por último cubra tudo com as tiras de bacon.

Feche o papel alumínio de forma a embalar toda a receita.

Asse em forno médio, minutos antes de servir, retiro o aluminio de cima para deixar secar um pouco o bacon.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidass.com.br/receita/54033-coracao-de-codorna-ao-forno.html>