

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 oregano, 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 rodela 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, retire o aluminio de cima para deixar secar um pouco o bacon.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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