

## Coração de Frango na Cerveja



### **Ingredientes:**

- 2kg de coração de frango, limpos (sem gorduras nem nervuras)
- 4 folhas de louro
- 1 cebola grande picada
- 6 dentes de alhos descascados
- 1 xícara (chá) de cheiro verde picado
- 1 colher (sopa) de colorau
- 1 lata (355ml) de cerveja clara
- 2 colheres (café) de sal refinado

### **Modo de preparo:**

Esta marinada é feita de forma diferente:

Todos os ingredientes de tempero são batidos no liquidificador junto com a cerveja, que deve ser colocada aos poucos. Coloque a marinada numa vasilha funda de vidro, mergulhe os corações limpos, lavados e secos, e deixe durante 3 horas. Espete os coraçõezinhos uma a um e leve à grelha, de preferência num grill giratório, durante 10 minutos a 20cm do braseiro. É um tira-gosto sem concorrência para acompanhar a caipirinha e abrir o apetite.

Sirva em seguida.

**Fonte: Manual do churrasco**