

# RIM BOVINO CASEIRO DA LIDU

## INGREDIENTES

2 rins bovinos  
1 cebola picada  
2 colheres de óleo  
1 cheiro-verde picado  
1 dente de alho picado  
1 tomate picado  
1 limão  
colorau a gosto  
pimenta-do-reino a gosto  
sal a gosto

## MODO DE PREPARO

Limpe os rins, lavando bem e retirando a parte branca com os nervos e a gordura  
Tempere com o alho, a pimenta  
Refogue com o óleo, mexa até o caldo que soltar começar a secar  
Assim que estiver secando, coloque a cebola, o tomate e o cheiro  
Espere até o caldo secar, sem deixar secar completamente  
Sirva com arroz e salada a gosto

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/3844-rim-bovino-caseiro-da-lidu.html>