

APERITIVO DE FÍGADO DE GALINHA

INGREDIENTES

500 g de fígado de galinha
1 colher (café) de cominho moído
3 dentes de alho espremidos
1 cebola grande cortada em rodelas
sal e pimenta-do-reino branca a gosto
4 colheres (sopa) de óleo
1/2 xícara (chá) de farinha de mandioca

MODO DE PREPARO

Lave e tempere o fígado com o sal, a pimenta, o alho e o cominho.

Coloque o óleo numa frigideira e leve ao fogo até esquentar um pouco.

Coloque o fígado temperado e deixe até secar o líquido que junta.

Vire-os, de vez em quando, com cuidado para não se desmancharem.

Quando secar toda o líquido, deixe dar uma leve dourada.

Adicione a cebola e deixe até murcharem.

Desligue o fogo.

Coloque por cima a farinha e mexa.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/18216-aperitivo-de-figado-de-galinha.html>