

# 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 rodela
- 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.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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