

# ISCAS À PORTUGUESA

## INGREDIENTES

900 g de fatias de fígado de vaca  
200 ml de vinho branco  
1 kg de batatas cozidas com a pele  
6 dentes de alho  
20 ml de azeite  
2 folhas de louro  
2 colheres (sopa) de vinagre  
1 ramo de salsa  
sal e pimenta a gosto

## MODO DE PREPARO

Tempere as iscas com sal, pimenta, parte da salsa, o louro, o vinho branco e deixe tomar gosto.  
Escorra e core as iscas em metade do azeite, regue com a marinada e cozinhe por 5 minutos.  
No restante azeite, core as cebolas e os alhos laminados, envolva as iscas e acrescente os temperos.  
Coloque sobre as batatas peladas e cortadas em rodelas.  
Polvilhe com o restante de salsa picada e regue com o vinagre, sirva em seguida.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/18661-iscas-a-portuguesa.html>