

# 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.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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