

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>