

FIGADO ACEBOLADO NORDESTINO

INGREDIENTES

500 g de fígado bovino limpo
2 dentes de alho
1 colher (sopa) cominho em pó
1/2 colher (sopa) de colorau
200 ml vinagre branco
1/2 de óleo de sua preferência
1/2 colher (sopa) de sal
1 cebola

MODO DE PREPARO

Lave bem o fígado com 2 colheres de vinagre e um pouco de água.

Em seguida, coloque o fígado em um recipiente e esprema os 2 alhos por cima dele.

Adicione o colorau, o cominho em pó, o sal e, por fim, coloque todo o vinagre.

Deixe na geladeira por cerca de 1 hora para tomar tempero.

Esquente bem o óleo e deposite o fígado junto com os temperos na panela.

Vale lembrar que você tem que depositar todo o tempero na panela para fritar, pois isso dá um gosto especial à receita.

Frite por cerca de 10 a 15 minutos, coloque rodelinhas de cebola antes de desligar a panela e está pronto.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/26754-figado-acebolado-nordestino.html>