

FÍGADO DE BOI NA MANTEIGA

INGREDIENTES

600 g de fígado de boi fresco
1/2 cebola picadinha
1 colher de sopa de molho de alho
2 colheres de sopa de molho inglês
1 colher de chá de tempero pronto (alho e sal)
ervas finas desidratadas e pimenta-calabresa a gosto
2 colheres de sopa de manteiga

MODO DE PREPARO

Corte o fígado em tirinhas.

Tempere com o molho de alho, o molho inglês, o tempero pronto, e reserve.

Em uma frigideira funda, adicione a manteiga, as ervas e a pimenta-calabresa, até que a manteiga derreta por completo e comece a fritar.

Adicione as tirinhas de fígado, a cebola, e sele as tirinhas para que não percam o tempero.

Após selados, tampe a frigideira, e só mexa aos poucos para virá-los para cozinhar igualmente.

Após aproximadamente 10 a 15 minutos, verifique se está quase seco, lembrando que não precisa secar completamente, evitando que fique seco e borrachudo.

Pode apagar o fogo e aproveitar.

Fica delicioso com batata cozida, ou frita.

Serve de 2 a 3 pessoas bem servidas.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/27840-figado-de-boi-na-manteiga.html>