

FAROFA DE FÍGADO DE GALINHA

INGREDIENTES

400 g de fígado de galinha
1 gomo de calabresa aurora picadinha
2 ovos
2 cebolas médias picadas
1 pimentão médio picado
2 colheres de sopa de manteiga
sal, cebolinha e coentro a gosto

MODO DE PREPARO

Refogue o fígado temperado com sal, pimenta-do-reino e vinagre, em uma panela com um pouco de azeite e reserve.

Derreta a manteiga em uma panela ou frigideira tipo wok.

Em seguida, jogue a cebola e o pimentão, deixe dourar.

Logo em seguida, coloque a calabresa e deixe dourar.

Escorra o fígado e pique todo ele.

Leve a frigideira e deixe dourar, misturando bem.

Em seguida, quebre os 2 ovos e misture bem.

Em seguida, acrescente a farinha de mandioca e o sal, aos poucos até misturar tudo.

Por fim, jogue o coentro e a cebolinha e misture bem.

E pronto!

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/27988-farofa-de-figado-de-galinha.html>