FÍGADO ACEBOLADO DE PORÇÃO

INGREDIENTES

200 g de fígado bovino cortado em pedaços

1 tomate médio

1 cebola média

Tempero a gosto

MODO DE PREPARO

Tempere o fígado. Não usar muito tempero porque fígado incorpora tempero muito facilmente.

Para esta quantia estipulada pode acrescentar uma colher de sopa de tempero razoavelmente cheia .

Importante: Não usar tempero preparado na hora com alho em natura e sal. Optar por tempero já pronto comprado em mercados. Eu usei sem ser de mercado e o que aconteceu: o fígado e endureceu.

Frite o fígado e deixe à parte.

Corte a cebola em rodelas finas. Tempere a gosto e refogue no caldo do fígado na panela.

Corte o tomate a sua preferência, seja rodelas ou pedaços. Tempere a gosto.

Pode ser acompanhado de arroz e feijão, saladas e bebidas gerais (sucos, refrigerantes etc).

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/32597-figado-acebolado-de-porcao.html