

# FÍGADO DELÍCIA NA PRESSÃO

## INGREDIENTES

1 kg de fígado bovino  
6 dentes de alho  
sal a gosto  
2 limões  
cominho a gosto  
corante a gosto  
pimenta-do-reino a gosto  
3 cebolas cortadas em rodelas  
2 colheres de sopa de óleo

## MODO DE PREPARO

Tempere o fígado com todos os ingredientes, menos o óleo.  
Reserve aproximadamente 1 hora para que o tempero penetre no fígado.  
Após esse tempo coloque o óleo na panela de pressão.  
Coloque o fígado sem acrescentar água, feche a panela de pressão e cozinhe por 20 minutos.  
Abra e deixe cozinhar para o restante da água evaporar, com a tampa aberta.  
Se preferir, após abrir a panela de pressão, jogue toda a carne na frigideira.  
Deixe toda a água secar.  
Se gostar povilhe com coentro.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/32926-figado-delicia-na-pressao.html>