

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 povich com coentro.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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