

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.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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