

FÍGADO

INGREDIENTES

500 g fígado de boi

sal

2 dentes alho

1/2 colher de sobremesa de açafrão

1/2 colher de sobremesa de pimenta-do-reino

1/2 colher de sobremesa de corante

1/2 colher de sobremesa de cominho

1 limão

2 cebolas pequena

1 colher de azeite

MODO DE PREPARO

Corte o fígado em tiras e coloque em recipiente.

Adicione o alho amassado.

Dissolva os temperos no limão.

Derrame os temperos já dissolvidos sobre o fígado.

Deixe descansa por vinte minutos.

Coloque tudo numa panela e tampe em fogo médio ate que a água seque.

Quando secar mexa para cozinar por igual.

Quando estiver totalmente seco adicione o azeite e a cebola.

Deixe só até a cebola ficar macia.

Retire da panela e decore como preferir.

O tempo total que deve ficar na panela é de aproximadamente vinte minutos.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/33019-figado.html>