

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 descansar por vinte minutos.
Coloque tudo numa panela e tampe em fogo médio até que a água seque.
Quando secar mexa para cozinhar 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.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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