

FÍGADO DE GALINHA APIMENTADO

INGREDIENTES

1/2 kg fígado de galinha

1 caldo de galinha

6 alhos

1 pimentão

2 tomate

1 cebola

azeite

1 colher pequena rasa sal

1 colher pequena rasa de ajinomoto

molho de pimenta

limão

MODO DE PREPARO

Tempere o fígado de galinha com alho, sal, ajinomoto e suco de um limão pequeno.

Deixe uns 30 minutos para apurar o tempero.

Coloque para dourar no alho e vá mexendo.

Depois dissolva o caldo de galinha no azeite, em uma vasilha pequena, até formar uma pasta e jogue por cima.

Quando observar que está ficando pronto (é bem rápido), coloque a cebola, o tomate e o pimentão cortado em tiras.

Coloque mais um pouco de azeite e uns fios de molho de pimenta.

Para quem gosta de uma cervejinha é um ótimo tira gosto também.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/34089-figado-de-galinha-apimentado.html>