

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.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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