

ARROZ COM FÍGADO

INGREDIENTES

COMPLEMENTO:

Complemento: 1 colher de margarina

1/2 xícara de chá de cebola picada

2 dentes de alho

240 g fígado

sal a gosto

MODO DE PREPARO

Escolha e lave o arroz.

Refogue a cebola no óleo até dourar.

Acrescente o alho e deixe fritar.

Junte o arroz, o sal e a água e deixe cozinhar até secar a água.

À parte, leve ao fogo uma panela com a margarina, deixe aquecer e acrescente a cebola e o alho bem picados.

Deixe dourar mexendo sempre.

A seguir adicione o fígado cortado em tirinhas e o sal, deixe dourar.

Acrescente o arroz, misture e leve ao forno quente (200°C) em uma forma refratária . Sirva quente.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfáceisrapidas.com.br/receita/34919-arroz-com-figado.html>