ISCAS DE FÍGADO DELICIOSA

INGREDIENTES

500 g de fígado de boi

1/2 colher (sopa) de tempero completo

2 colheres (sopa) de manteiga

1 cebola ralada

100 g (ou cerca de 1 xícara) de bacon picadinho

1 colher (sobremesa) de farinha de trigo

caldo de 1/2 limão

2 colheres (sopa) de cheiro-verde picado

MODO DE PREPARO

Retire a película que envolve o fígado, o máximo que puder e corte em tirinhas finas.

Coloque em uma tigela e tempere com o tempero completo.

Em uma panela, frite o bacon (sem colocar óleo) e depois escorra o bacon em uma tolha de papel.

Nessa mesma panela, tire (com uma toalha de papel) a gordura que sobrou do bacon e coloque a manteiga para aquecer.Adicione a cebola ralada até dourar.

Acrescente o bacon escorrido e as iscas de fígado, virando-as para dourar.

Quando estiverem bem fritas, acrescente a farinha de trigo diluída em 1/2 xícara (chá) de água fria, mexendo sempre, e em fogo baixo.

Vai formar um molho grosso, junte o limão e o cheiro verde, e está pronto!

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/35357-iscas-de-figado-deliciosa.html