

ISCAS DE FÍGADO COM JILÓ

INGREDIENTES

- 1 kg de fígado de boi, lavado e cortado em tiras (iscas)
- 12 jilós lavados, secos e cortados , cada jiló dividido em 06 partes
- 1 cebola grande cortada em rodela
- 1/2 limão (opcional)
- 3 colheres (sopa) de óleo para fritar as tiras de fígado
- 1 colher (café) de molho shoyu
- sal a gosto
- 1 copo de leite

MODO DE PREPARO

Depois do fígado lavado e cortado em tiras (iscas), coloque-as em molho no leite por alguns minutos. Tempo em que você lava, seca e corta os jilós.

Numa frigideira grande ou panela grande, coloque o óleo.

Quando estiver quente vá fritando as tiras de fígado (se gostar coloque gotas de limão ao fritar as iscas).

Retire-as da frigideira ou panela e nesse caldo formado, coloque a cebola , os jilós , o shoyu e sal a gosto.

Frite até que os jilós fiquem 'al dente'.

Coloque então as tiras (iscas) de fígado, deixe ferver e retire do fogo.

Sirva quente.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/36969-iscas-de-figado-com-jilo.html>