

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 rodelas

1/2 limão (opcional)

3 colheres (sopa) de óleo para fritar as tiras de fígado

1 colher (cafê) 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.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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