

FÍGADO DE BOI COM JILÓ E CEBOLAS

INGREDIENTES

700 g de fígado fatiados mais grosso, cerca de 2 cm

6 jilós

4 dentes de alho

3 cebolas grandes

suco de 3 limões

1/2 copo de vinagre (tinto)

4 colheres de óleo

Sal

Pimenta-do-reino a gosto

MODO DE PREPARO

Cortar o fígado em iscas médias

Tempere o a gosto

Cortar o jiló em fatias finas e demolhar por uns 15 min. em água, sal e um pouco de vinagre.

Em uma panela, fritar o alho até quase dourar.

Acrescente o fígado e deixe ao ponto.

Acrescente o jiló escorrido, e a cebola, deixe fritar por 5 min.

Ai acrescente a cebola, por mais 2 min., e junte o vinagre.

Quando estiver no ponto desejado, coloque em uma travessa e regue com o limão a gosto

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/37445-figado-de-boi-com-jilo-e-cebolas.html>