

FÍGADO À PARMEGIANA

INGREDIENTES

8 unidades de fígado

2 unidades de ovos

2 xícaras (chá) farinha de rosca

200 g de mussarela

tempero a gosto

óleo para fritar

prepare um molho de sua preferência

MODO DE PREPARO

Tempere os fígados e reserve.

Bata os ovos bem batidos com duas colheres de água e uma pitada de sal.

Passa o fígado na farinha de rosca e nos ovos batidos.

Frite em óleo bem quente e vá colocando em um refratário, os fígados, mussarela e o molho de sua preferência.

Leve ao forno para gratinar.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/39387-figado-a-parmegiana.html>