ÍSCAS DE FÍGADO

INGREDIENTES

500 g de fígado

2 limões

3 dentes de alho

1 colher de chá de cuminho

sal a gosto

óleo

1 cebola cortada em rodelas

MODO DE PREPARO

Limpe o fígado como de costume tirando aquelas peles que deixam ele duro.

Em seguida corte-o em tiras, feito isso dê umas batidas neles para deixa-los um pouco macios. Coloque o limão, o alho, cominho e o sal, misture tudo e deixe ele pegando o tempero.

Em uma frigideira coloque o óleo para esquentar, feito isso coloque o figado e asse em seguida.

Acrescente a cebola, até dourar, quando dourar já está pronto.

Sirva com arroz branco e purê de batata.

Bom apetite!

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/47815-iscas-de-figado.html