

FÍGADO NA MISTURA COMPLETA

INGREDIENTES

- 1 cebola pequena cortada em rodelas
- 1 tomate cortado em pedacinhos
- 1 pimentão pequeno cortado em pedacinhos
- 2 dentes de alhos cortado em rodelinhas
- 1 galhinho piqueno de coentro
- 1 batata grande cortada em fatias
- 1 cenoura media cortada em fatias
- 3 colheres de óleo
- 1/2 kg de fígado

MODO DE PREPARO

Misture em uma vasilha com 3 colheres de óleo a cebola, tomate, pimentão, alho e o coentro.

Coloque no fogo e fique mexendo até uns 5 a 10 minutos.

Em outra vasilha pegue o fígado, frite e depois corte em fatias.

Junte o fígado com os outros temperos.

Coloque um pouquinho de água, em seguida deixe a cenoura e a batata cozinhando em outra vasilha.

Coloque a cenoura e a batata em cima e está pronto.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/48305-figado-na-mistura-completa.html>