

STROGONOFÉ DE FÍGADO

INGREDIENTES

600 g de fígado (em isca)

suco de 1 limão

1 colher (sopa) azeite de oliva extra virgem para refogar

3 dentes de alho espremidos

1 caldo de carne knorr

2 colheres (sopa) de catchup

1 lata de creme de leite

1 colher (chá) de noz moscada

sal a gosto

MODO DE PREPARO

Lavar o fígado com o suco de limão.

Refogar o alho no azeite até dourar.

Acrescentar o fígado até fritar bem, colocar o catchup misturar bem, em seguida coloque o creme de leite, após apurar bem acrescentar a noz-moscada tampe a panela e desligar o fogo.

Dica básica é servir com batata palha.

Ótima opção para quem não gosta muito de fígado e precisa comer!

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/49022-strogonofe-de-figado.html>