

FÍGADO REFOGADO DELICIOSO

INGREDIENTES

- 1/2 kg de fígado cortado em tirinhas
- 2 tomates picadinhos
- 1 cebola média picadinha
- 1 dente pequeno de alho amassado
- 1 colher (sopa) de óleo
- Sal a gosto
- Pimenta-do-reino moída na hora
- Cheiro verde a gosto

MODO DE PREPARO

Misture todos os ingredientes em uma vasilha menos o óleo e o cheiro verde, deixe pegar gosto alguns minutos. Coloque o óleo em uma panela e leve ao fogo, refogue a mistura, caso precise pode pingar água, mas nem sempre precisa porque o tomate vai soltar água.

Depois de bem refogado, deixe cozinhar alguns minutos, acrescente o cheiro verde, prove o sal caso precise acrescente mais.

Sirva com arroz branco e uma saladinha.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/50311-figado-refogado-delicioso.html>