

PATÊ DE FÍGADO DA LYCIA

INGREDIENTES

5 gemas cozidas (são as gemas que tiram o amargo do fígado)

200 g de fígado

100 g de manteiga derretida

2 colheres de sopa de margarina

1 colher de sopa de açúcar

1 xícara de café de rum (ou outra bebida que você tenha em casa, pode ser uísque ou outro)

Azeite, sal, cebola, alho e pimenta a gosto

MODO DE PREPARO

Cozinhe os ovos. Quando estiverem duros abra e retire apenas as gemas (aproveite a clara para colocar na comida, por exemplo, picadinha na carne moída).

Faça um refogado com o azeite, com a cebola e o alho.

Coloque primeiro a cebola, pois o alho escurece muito rápido.

Depois doure o fígado, acrescente a pimenta e bastante água, para formar um bom caldo. É preciso cozinhar o fígado até ele ficar desmanchando. Acrescente o sal (coloque o sal no final, pois quando cozinha a água evapora e pode ficar muito salgado).

Acrescente a colher de açúcar e por último, quase na hora de desligar o fogo acrescente a bebida.

Reserve. Derreta a manteiga e a margarina no microondas. Coloque tudo no liquidificador e bata até formar um creme. Coloque em um pote e leve a geladeira por algumas horas, até endurecer. Coma com torradas e pãezinhos frescos. Fica uma delícia e super saudável.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/52921-pate-de-figado-da-lycia.html>