

# FÍGADO FRITO, ACEBOLADO

## INGREDIENTES

500 g de fígado fatiado

1/2 colher de chá de pimenta do reino

alho a gosto

sal a gosto

1/4 xícara de azeite ou óleo de soja

1 cebola grande

## MODO DE PREPARO

Corte o fígado já fatiado e lavado em tiras, coloque em uma panela onde vai temperar.

Coloque o sal a gosto, a pimenta-do-reino e por último o alho, mexa bem até que todas as tiras do fígado tenham pegado o tempero, deixe na geladeira por 15 minutos.

Retire da geladeira e pronto é só colocar o azeite ou o óleo na frigideira, deixar esquentar e coloque todas as tirinhas dentro para fritar.

Quando estiver quase frito o fígado ponha a cebola fatiada para fritar junto.

Pronto desligue quando terminar de fritar a cebola e sirva!

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/53005-figado-frito-acebolado.html>