FÍGADO DE VACA COM LARANJA

INGREDIENTES

1/2 kg de fígado de vaca cortado em cubos

1 cebola picada

Sal e pimenta-do-reino a gosto

3 dentes de alho amassados

Suco de seis laranjas

Cebolinha verde e salsinha a gosto

1 fio de óleo de soja ou azeite

MODO DE PREPARO

Em uma panela coloque o óleo, o alho e a metade da cebola para fritar.

Em seguida refogue o fígado de vaca, mas não deixe fritar, acrescente sal, pimenta-do-reino e o suco de laranja, deixe ferver por uns 3 a 5 minutos, acrescente o restante de cebola, a salsinha e a cebolinha verde e pronto.

Sirva à vontade.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/53484-figado-de-vaca-com-laranja.html