

FÍGADO DE BH

INGREDIENTES

500 g de isca de fígado cortado em tiras
alho, sal, pimenta e alho frito granulado a gosto
1 colher de molho inglês
2 colheres de banha de porco
6 jilós cortados
1 cebola grande picada em rodela

MODO DE PREPARO

Lave bem o fígado (500g cortado em tiras) na água
Aquecer duas colheres da banha de porco
Em outra frigideira, coloque azeite ou óleo e 6 jilós cortados em rodela e só dar um susto (frite rapidamente)
Sirva uma boa cachaça mineira e viva a vida

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/965-figado-de-bh.html>