

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 rodelas

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 rodelas 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://areceitadavez.com.br/receita/965-figado-de-bh.html>