

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

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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