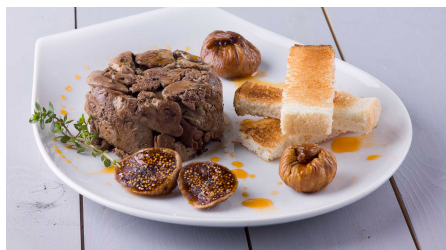




# Fígados de galinha estufados com figo seco



Categoria  
Carne



Tempo de preparação  
Demorado



Dificuldade  
Médio



Custo  
Médio



Com quem?  
Com amigos



Nº de pessoas  
4 pessoas

## Ingredientes

100ml de Gallo Azeite Extra Virgem Grande Escolha

15ml de Gallo Vinagre de Vinho Tinto

- 500g de fígados de galinha
- 200g de figos secos
- 100ml de Vinho do Porto tinto
- Q.b. de pimenta moída
- Q.b. de sal
- Q.b. de cebola picada
- Q.b. de pão de forma

## Modo de preparação

1

Limpe os fígados de galinha, deixar marinar em Vinho do Porto tinto e em metade do azeite, durante uma hora.

2

Aqueça a cebola picada, adicione os fígados de galinha e a marinada, deixando estufar cerca de uma hora e meia.

3

Nos últimos 30 minutos, junte os figos ao estufado. No final, adicione o vinagre de vinho tinto.

4

Disponha em travessas, colocando dentro de aros os fígados, deixando esfriar.

5

Sirva acompanhado de tiras de pão de forma torrado.

## Produtos utilizados



Grande Escolha

Azeite de Oliva Extra Virgem Premium



Vinho Tinto

Vinagre

Veja também

---

 Carne  Rápido  Fácil



*Pizza de presunto com rúcula*

---

 Carne  Médio  Fácil

*Salada de entrecôte com arroz vermelho, manga e tomate*

---

 Carne  Médio  Fácil

*Espetadas de frango com molho de amendoim*

---

 Carne  Demorado  Fácil

*Perna de cabrito em crosta de ervas*

---

 Carne  Demorado  Fácil

*Perna de borrego no forno com chalotas e cogumelos*

---



Mais receitas em

[www.galloportugal.com](http://www.galloportugal.com)

© 2024 Todos os direitos reservados à Gallo Worldwide