



## Foies de poule cuits avec figue séchée



Categoria  
Carne



Tempo de preparação  
Demorado



Dificuldade  
Médio



Custo  
Intermédiaire



Com quem?  
Entre amis



Nº de pessoas  
4 pessoas

### Ingredientes

100ml Gallo Huile d'Olive  
Extra Vierge Grand Choix

15ml de Gallo Vinaigre de  
Vin Rouge

- 500g de foies de poule
- 200g de figues séchées
- 100ml de Vin de Porto rouge
- Poivre moulu en quantité suffisante
- Sel en quantité suffisante
- Oignon hachés en quantité suffisante
- Pain de mie en quantité suffisante

### Modo de preparação

1

Nettoyez les foies de poule, faites-les mariner dans du vin de Porto rouge et dans la moitié de l'huile d'olive pendant une heure.

2

Chauffez l'oignon haché, ajoutez les foies de poule et la marinade, en laissant mijoter pendant environ une heure et demie.

3

Ajoutez les figues au ragoût pendant les 30 dernières minutes. À la fin, ajoutez le vinaigre de vin rouge.

4

Disposez dans un plat, en insérant les foies dans des cercles, en laissant refroidir.

5

Servez accompagné de bandes de pain de mie grillé.

### Produtos utilizados



Grand Choix  
Huile d'Olive Vierge Extra Premium



Vin Rouge  
Vinaigre Quotidiens



Mais receitas em

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

© 2024 Todos os direitos reservados à Gallo Worldwide