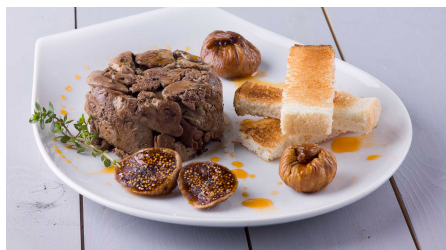




Fígados de galinha estufados com figo seco



Categoria
Carne



Tempo de preparação
Demorado



Dificuldade
Médio



Custo
Médio




Com quem?
Com amigos



Nº de pessoas
4 pessoas

Ingredientes

 100ml de Gallo Azeite Virgem Extra 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, marine-os 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

Emprate, 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

© 2024 Todos os direitos reservados à Gallo Worldwide