

# 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 rodela

## 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 rodela e só dar um susto (frite rapidamente)  
Sirva uma boa cachaça mineira e viva a vida

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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