



Isca de Fígado acebolado com Coentro

www.receitasdafia.com/receitas/isca-de-figado-acebolado-com-coentro

Aprenda hoje essa receita deliciosa de fígado acebolado com coentro, além de gostoso fica um aroma maravilhoso. Se você não gosta de fígado, vai amar essa receita.

 30 min

 4 porções

Ingredientes

- 500 g de [fígado bovino](#) fatiado
- 1 [cebola](#) grande, cortada em rodela
- 1/2 colher (chá) de pimenta-do-reino a gosto
- 2 colheres (sopa) de óleo
- 3 dentes de [alho](#) amassados
- 2 xícara de [coentro](#) picado
- Sal a gosto.

Modo de Preparo

1. Limpe o fígado, tirando as gorduras e a película que fica em volta.
2. Depois corte em tiras com um pouco mais de 1 dedo de espessura.
3. Coloque as tiras de fígado em uma tigela e cubra com o leite e o sal.
4. Deixe-as descansarem nessa mistura por 20 minutos dentro da geladeira.
5. O leite vai fazer com que a carne fique macia e sem o odor forte que é característico do fígado.
6. Passados os 20 minutos, escorra a carne em uma peneira, retirando o leite.
7. Tempere com alho e pimenta-do-reino a gosto. Reserve.
8. Em uma frigideira coloque o óleo e frite a cebola em rodela até murchar, depois acrescente o coentro frite por 1 minuto e coloque 4 colheres de água.
9. Quando começar a ferver adicione o fígado temperado e mexa até mudar de cor (você vai perceber que cozinhou).
10. Se precisar de mais água coloque mais um pouco, mas o fígado já cria água durante o cozimento.
11. Desligue o fogo e sirva em seguida.