

Fígado De Vitela À Algarvia

Prato típico

INGREDIENTES

600 grs de fígado de vitela (limpo) ;
Azeite Valle Madruga
100 grs de cebolas ;
1 limão ;
800 grs de batatas ;
2 dentes de alho ;
Sal Marinho Rui Simeão q.b. ;
pimenta q.b.



PREPARAÇÃO

Limpe o fígado de peles e de nervos, que eventualmente se encontrem no interior do mesmo. Corte em fatias pequenas. Tempere com sal, pimenta, sumo de limão e alho picado fino. Deixe marinar de 2 a 3 horas. Leve a lume médio uma frigideira com a azeite e deixe aquecer, sem queimar.

Frite o fígado do dois lados. Retire para uma travessa.

Corte a cebola às rodas finas e deite-a na gordura onde fritou o fígado. Mexa e deixe refogar, sem alourar completamente.

À parte, num tacho, coza as batatas com pele.

Depois de cozidas, descasque-as e corte-as em dados ou às rodelas. Sirva o fígado na travessa, acompanhado das batatas, e sobre o fígado deite a cebola e umas gotas de sumo de limão.



Alberto Ramos Moreira

935 626 736

a.t.moreira.email@sapo.pt

