

Fígado de Vitela à Algarvia

Receita típica

INGREDIENTES

600 grs de fígado de vitela (limpo) ;
3 c.s. 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 margarina 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.

Conselho: O fígado, antes de ser submetido a qualquer preparação culinária, deve pôr-se em água fria, cerca de 1 hora para amolecer a pele.

