



Foies de poule cuits avec figue séchée



Categoria
Carne



Tempo de preparação
Demorado



Dificuldade
Médio



Custo
Intermédiaire



Com quem?
Entre amis



Nº de pessoas
4 pessoas

Ingredientes



100ml Gallo Huile d'Olive
Extra Vierge Grand Choix



15ml de Gallo Vinaigre de
Vin Rouge

- 500g de foies de poule
- 200g de figues séchées
- 100ml de Vin de Porto rouge
- Poivre moulu en quantité suffisante
- Sel en quantité suffisante
- Oignon hachés en quantité suffisante
- Pain de mie en quantité suffisante

Modo de preparação

1

Nettoyez les foies de poule, faites-les mariner dans du vin de Porto rouge et dans la moitié de l'huile d'olive pendant une heure.

2

Chauffez l'oignon haché, ajoutez les foies de poule et la marinade, en laissant mijoter pendant environ une heure et demie.

3

Ajoutez les figues au ragoût pendant les 30 dernières minutes. À la fin, ajoutez le vinaigre de vin rouge.

4

Disposez dans un plat, en insérant les foies dans des cercles, en laissant refroidir.

5

Servez accompagné de bandes de pain de mie grillé.

Produtos utilizados



Grand Choix

Huile d'Olive Vierge Extra Premium



Vin Rouge

Vinaigre Quotidiens



Mais receitas em
www.galloportugal.com

© 2024 Todos os direitos reservados à Gallo Worldwide