

BIFE DE FÍGADO SABOROSO

INGREDIENTES

750 g de fígado de boi

1/2 xícara (chá) de óleo

6 dentes de alho picados

2 cebolas grandes cortadas em rodela

1/2 xícara (chá) de vinho branco seco

2 folhas de louro

3 colheres (sopa) de cebolinha verde picada

sal e pimenta-do-reino a gosto

MODO DE PREPARO

Limpe o fígado e corte em formato de bifes.

Tempere os bifes de fígado com sal e pimenta-do-reino. Deixe tomar gosto por uns minutos.

Em uma panela ou frigideira funda, aqueça o óleo e frite os bifes aos poucos, dos dois lados, cuidando para não deixar passar do ponto e fiquem rijos.

Depois de cozidos, transfira-os para uma travessa e reserve.

Na mesma panela ou frigideira, frite as cebolas fatiadas e os alhos picados por uns minutos.

Acrescente o vinho, as folhas de louro e tempere com sal e pimenta. Refogue por uns minutos.

Coloque os bifes de fígado reservados novamente na panela com as cebolas refogadas e deixe-os aquecer bem.

Retire os bifes de fígado da panela e os coloque em uma travessa, salpicando as cebolinhas verdes por cima.

Sirva em seguida acompanhados de um arroz branco e uma salada verde.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/14504-bife-de-figado-saboroso.html>