

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 rodelas
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 bifés.

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

Retire os bifés 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.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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