

FÍGADO BOVINO ACEBOLADO E FOFINHO

INGREDIENTES

1/2 kg de fígado bovino limpo e em bifés

1 cebola cortada em rodelas

2 dentes de alho

tempero, colorau e sal a gosto

4 colheres (sopa) de óleo

pouco de água

vinagre

MODO DE PREPARO

Dê umas batidinhas com a costa da faca para amaciar o fígado.

Deixe o fígado de molho no vinagre por 1 minuto, depois coloque eles em outra vasilha limpa.

Tempere com o alho picado, o colorau, o tempero e sal a gosto.

Coloque em uma frigideira o óleo e um pouco de água, deixe em fogo médio.

Em seguida, coloque o fígado e a cebola.

Não deixe dourar muito, para eles não ficar ressecado.

Retire ele em seguida, para ficar molhadinho e fofo.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/27427-figado-bovino-acebolado-e-fofinho.html>