

BIFE DE FÍGADO BOVINO

INGREDIENTES

500 g de fígado bovino
1 e 1/2 dentes de alho
1 xícara de óleo
colorau a gosto
3 colheres de extrato de tomate
1 e 1/2 litros de água
1 cebola
1/2 pimentão
1 tomate
2 batatas inglesas
sal a gosto

MODO DE PREPARO

FÍGADO:

Fígado: Lave e tire toda pele do fígado (de leves batidas com a lateral da faca e vá retirando/puxando a pele aos poucos).

Faça cortes no fígado (tipo bife).

Depois, dê batidas no fígado nos dois lados, com martelinho de carne, não muito para que não se desmanche.

Em um recipiente médio ou grande, coloque os dentes de alho amassados, o óleo, o colorau e o sal a gosto.

Vá banhando todos os pedaços de fígado.

MOLHO:

Molho: Coloque a água para ferver.

Pique a cebola, o tomate e o pimentão.

Descasque as batatas e corte-as em rodela.

Em uma frigideira funda, coloque um pouco de óleo e doure os bifés.

Refoque a verdura na mesma frigideira, coloque um pouco de água e deixe ferver.

Vá acrescentando os pedaços de bife aos poucos.

Coloque o extrato de tomate e as rodela de batata.

Adicione água até cobrir os bifés.

Deixe o molho ficar meio grosso e as batatas cozinharem.

Se estiver bom de sal só é desligar.

Obs: Este modo você não precisa fazer todo o fígado se não quiser, você pode deixar na geladeira em um recipiente tampado e ir usando gradativamente.

Como ele já esta temperado, você pode fazer acebolado se quiser, tire os pedaços e frite com grandes e grossas rodelas de cebola.

Nunca coloque vinagre no fígado, pois é isso que faz ele ficar rígido e duro.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/28714-bife-de-figado-bovino.html>