

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 leve 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 rodelas.

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

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 rodelas de batata.

Adicione água até cobrir os bifes.

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 está 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.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfáceisrapidas.com.br/receita/28714-bife-de-fígado-bovino.html>