

BIFE DE FÍGADO FRITO

INGREDIENTES

1/2 bife de fígado
1 limão
1/2 colher de sopa de alho preparado
1/2 colher de orégano
sal a gosto
1/2 cebola

MODO DE PREPARO

Pegue o bife, lave e tire as tirinhas brancas.
Esprema o limão sobre o bife e lave novamente em água corrente.
Coloque o alho já preparado, coloque sobre o bife e passe dos dois lados.
Coloque o orégano e mexa bem o bife.
Depois de bem temperado coloque o sal e mexa novamente.
Deixe uns 2 minutos para pegar bastante gosto do alho.
Frite, quando já estiver quase no ponto coloque a cebola bem picadinha.
Sirva com farofa ou com arroz.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/29425-bife-de-figado-frito.html>