

# 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://receitasfáceisrapidass.com.br/receita/29425-bife-de-fígado-frito.html>