

# FÍGADO AO MOLHO MAIONESE

## INGREDIENTES

500 g de fígado bovino

maionese

1 cebola cortada em rodelas

sal e pimenta a gosto

3 colheres de sopa de margarina

1 tomate cortado em rodelas

## MODO DE PREPARO

Tempere o fígado com sal e pimenta.

Coloque no fogo o fígado com a margarina por 15 minutos ou até o fígado cozinhar.

Acrescente a cebola e deixe dourar.

Acrescente a maionese e mexa até o molho ficar homogêneo.

Acrescente o tomate e sirva.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/38006-figado-ao-molho-maionese.html>