

# BIFE DE FÍGADO ACEBOLADO

## INGREDIENTES

600 g de fígado bovino  
4 cebolas médias picadas em rodela  
1 tablete de caldo de carne  
1 colher de manteiga  
1 limão

## MODO DE PREPARO

Corte o fígado em tiras e tempere com sal e limão.

Deixe descansar por 10 minutos.

Em uma panela coloque a manteiga e depois o fígado.

Acrescente o tablete de caldo de carne e a cebola e mexa bem.

Sirva com arroz branco.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/39987-bife-de-figado-acebolado.html>