

# 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.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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