

TIRAS DE FÍGADO

INGREDIENTES

3 bifés de fígado em tiras

2 tomates cotados em rodela

metade de um pimentão cortado em rodela

1 cebola pequena cortado em rodela

2 colheres de extrato de tomate

1/2 copo de óleo pra quem ã gosta de muito óleo bote a quantidade que preferir

2 dentes de alho amassados

tempero pronto

MODO DE PREPARO

Tempere as tiras de fígado com o alho e o tempero pronto e reserve.

Em uma frigideira coloque o óleo para aquecer bem, coloque o fígado para fritar.

Depois de bem frito coloque a cebola e espere murchar.

Coloque o pimentão, mexa por 1 minuto e coloque o extrato e por último os tomates, não deixe murchar.

Desligue o fogo e tampe a panela e depois e só servir.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/44403-tiras-de-figado.html>