

FÍGADO AO BACON E MOLHO

INGREDIENTES

1/2 kg de fígado bovino

1 cubo de caldo de picanha

100 g de bacon picado

1/2 sachê de molho de tomate

2 colheres de catchup

1 colher de óleo

1/2 copo de água filtrada (se precisar)

Suco de 1/2 limão ou 1 colher de mostarda

Ervas a gosto (sem exagerar pois o gosto do fígado fica alterado)

Sal a gosto

MODO DE PREPARO

Refogue o bacon no óleo.

Após o bacon estar dourado refogue junto o fígado e as ervas.

Pique o cubo de caldo de picanha (pode ser com as mãos) e junte ao refogado.

Quando o fígado estiver frito coloque o molho de tomate, o catchup e o limão (ou mostarda).

Se achar que o molho ficou muito grosso use a água filtrada.

Misture e deixe decantar.

Quando estiver a seu gosto sirva.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/46047-figado-ao-bacon-e-molho.html>