

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.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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