

BIFE DE FÍGADO FRESCO AO MOLHO

INGREDIENTES

- 1 kg de fígado bovino
- 1 cebola média cortada em rodelas finas
- 2 dentes de alho amassado
- 1 tomate grande sem sementes, lavado e cortado em rodelas
- 1/2 pimentão sem as sementes, lavado cortado em tiras
- Cheiro-verde
- Azeite
- Sal
- Pimenta-do-reino
- 4 copos de leite líquido
- 2 1/2 colheres de chá de sal
- 5 colheres de molho de tomate

MODO DE PREPARO

Limpe todo o fígado, lave em água corrente.

Deixe por 10 minutos em uma tigela com leite para retirar totalmente o cheiro.

Após esse tempo retire do leite e lave novamente em água corrente.

Coloque em um escorredor de arroz para retirar o excesso de água, espere mais 5 minutos. Após esse período misture o fígado ao tempero reservado, deixe por mais 10 minutos para pegar bem o tempero.

Ao passar esse tempo, em uma frigideira com o azeite quente passe um por um, só o fígado, o tempero reserve .

Terminado esse processo coloque só os temperos para fazer o molho.

Quando tiver com o caldo grosso coloque o fígado e vá submergindo no caldo.

Coloque o molho de tomate e jogue com uma colher o caldo por cima.

Deixe ferver mais alguns minutos e retire.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/46398-bife-de-figado-fresco-ao-molho.html>