# 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.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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