

FÍGADO FATIADO

INGREDIENTES

1 kg de fígado em bife

6 dentes de alho

1 cebola media

3 tomates médios

sal

cebolinha

cheiro verde

4 colheres de azeite

MODO DE PREPARO

Corte os bifos de fígado em tirinhas.

Coloque num recipiente e adicione os dentes de alho picados.

Metade da cebola picada, sal a gosto, cebolinha picada, cheiro verde picado, misture tudo no recipiente junto com as tirinhas de fígado.

Deixe descansar por 15 minutos.

Depois pegue uma frigideira grande e coloque o azeite.

Quando estiver quente coloque os tomates picados e a outra metade da cebola picada, quando começar a dourar coloque as tirinhas de fígado e tampe por alguns minutos, mexa tudo.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/52297-figado-fatiado.html>