

FÍGADO BOVINO ASSADO

INGREDIENTES

1 kg de fígado de boi fatiado (fatias grossas de 1/2 cm)

2 colheres (chá) de sal

3 dentes de alho

200 gramas de bacon fatiado

azeite a gosto

1 cebola picada

MODO DE PREPARO

Misture o alho com o sal em pilão.

Tempere os bifos com o alho e o sal.

Em um refratário, coloque um pouco de azeite.

Distribua uma parte dos bifos.

Coloque sobre os mesmos uma porção da cebola picada.

Cubra levemente os bifos com fatias do bacon.

Derrame um pouco de azeite sobre os mesmos.

Repita a operação até terminarem os bifos.

No final coloque o restante da cebola picada e do bacon.

Leve ao forno médio (180°C) por aproximadamente 25 minutos.

Sirva com arroz, feijão e salada de rúcula.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/54610-figado-bovino-assado.html>