

# 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 bifes com o alho e o sal.
- Em um refratário, coloque um pouco de azeite.
- Distribua uma parte dos bifes.
- Coloque sobre os mesmos uma porção da cebola picada.
- Cubra levemente os bifes com fatias do bacon.
- Derrame um pouco de azeite sobre os mesmos.
- Repita a operação até terminarem os bifes.
- 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.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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