



WHATSAPP
DO CHEF TAICO

Clique aqui e receba conteúdos exclusivos!



Bife de Fígado na Manteiga

Tempo de preparo: 15 min | Serve 02 pessoas

Ingredientes:

04 bifos de fígado

02 colheres de sopa de manteiga

01 limão siciliano (suco e raspas da casca)

Cebolinha batidinha

Sal e pimenta do reino

Modo de preparo:

Tempere os bifos com sal, pimenta e metade do suco do limão.

Em uma frigideira derreta a manteiga.

Doure rapidamente o bife de fígado dos dois lados.

Retire o bife.

Adicione na frigideira a raspa da casca do limão, a cebolinha, e a outra metade do suco do limão.

Misture muito bem.

Deseje sobre os bifos e sirva em seguida.

Clique e Assista ao
Vídeo da Receita!

 RECEITA

Whatsapp do Chef Taico



CLIQUE AQUI!

Receba conteúdos exclusivos, receitas e dicas do
Chef Taico no whatsapp.

