

PORCO COM TOMATE APIMENTADO

INGREDIENTES

- 4 bistecas de porco com ou sem ossos
- 400 g de tomates cortados em lata ou natural
- 2 pimentões sem semente e cortados em tiras
- Pimenta jalapeño picada a gosto (de sua preferência)
- 2 ou 3 talos de cebolinha picados
- 1 colher (chá) de orégano
- Sal e pimenta-do-reino a gosto

MODO DE PREPARO

Aqueça o forno a 180º C.

Tempere o porco a gosto com sal e pimenta-do-reino.

Em uma frigideira, coloque óleo de coco, em fogo alto, e cozinhe as bistecas rapidamente por 2 minutos cada lado, para dar uma dourada antes de levarmos as fogo.

Coloque as bistecas em uma forma para ir ao forno.

Em uma vasilha, misture os tomates, os jalapeños, sal e pimenta a gosto.

Espalhe esta mistura por cima das bistecas junto com os pimentões fatiados, cebolinha e orégano.

Leve tudo ao forno por aproximadamente 35 minutos, ou até que as bistecas estejam cozidas e macias.

Pronto!

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/16715-porco-com-tomate-apimentado.html>