

# BISTECA AO MOLHO DE LARANJA

## INGREDIENTES

- 2 dentes de alho
- 1 colher vinagre
- 1/2 colher de sal
- 1/2 colher de pimenta-do-reino/tempero baiano
- 1 laranja
- 1 limão

## MODO DE PREPARO

Em uma panela, coloque a água e leve ao fogo para ferver.

Depois que a água estiver fervida, despeje-a sobre a carne em uma vasilha, e espere 15 minutos.

Jogue a água fora e tempere a carne com alho picado, sal, vinagre, pimenta-do-reino e limão.

Em seguida, coloque os pedaços de carne em uma forma e despeje o molho do tempero por cima.

Após isso, esprema uma laranja por cima de todos os pedaços.

Leve ao forno por 30 minutos.

Após assado, coloque em uma travessa e sirva-se.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/17213-bisteca-ao-molho-de-laranja.html>