

BISTECA

INGREDIENTES

250 g de bisteca
1 colher (chá) de curry
pimenta-do-reino
1 tempero em pó pronto de alecrim
alho e cebola para refogar
1 colher (chá) de chimichurri
sal

MODO DE PREPARO

Corte a bisteca em cubos retirando os ossos.

Coloque a bisteca dentro de um recipiente e adicione o curry, chimichurri, uma pitada de pimenta-do-reino e metade do tempero em pó.

Acrescente o sal a gosto e mexa até todo tempero se misturar com a carne e reserve.

Em uma panela rasa, refogue a cebola e o alho.

Coloque a bisteca e adicione cerca de 100 ml de água quente ou em temperatura ambiente.

Quando secar a água deixe dar uma leve fritada e está pronto.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/17387-bisteca.html>