

BISTECA

INGREDIENTES

250 g de bisteira

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 bisteira em cubos retirando os ossos.

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

Acrecente 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 bisteira 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://receitasfaceisrapidass.com.br/receita/17387-bisteca.html>