BISTECA NA PANELA DE PRESSÃO

INGREDIENTES

6 bistecas

3 dentes de alho amaçados

vinagre

sal a gosto

pimenta-do-reino

orégano a gosto

1 xícara (chá) de água quente

MODO DE PREPARO

Coloque as bistecas em uma travessa, tempere com os alhos amaçados, vinagre, sal e pimenta.

Deixe descansar durante 20 minutos.

Aqueça a panela de pressão, quando ela estiver bem quente, doure as bistecas de ambos os lados.

Coloque a água, o orégano, misture, tampe a panela, quando pegar pressão, abaixe o fogo e conte 15 minutos.

Volte ao fogo e deixe reduzir um pouco o molho e sirva.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/18906-bisteca-na-panela-de-pressao.html