

BISTECA DE PORCO AO ALHO E BACON

INGREDIENTES

1 bisteca de porco
1 colher (chá) de colorífico
4 pitadas de sal
coentro em pó a gosto
cominho e pimenta-do-reino a gosto
2 fatias finas de bacon
azeite para untar
2 dentes de alho
pimenta calabresa (opcional)

MODO DE PREPARO

Tempere a bisteca com todos os temperos, fazendo massagem na carne para que estes incorporem o sabor.

Enquanto a carne descansa, corte o alho em fatias fininhas.

Faça cortes horizontais na bisteca, mas sem dividir em pedaços, deixe ela inteira (se a bisteca for muito fina, tenha cuidado para não dividir a carne).

Preencha os cortes da carne com todo o alho e depois tampe-os com as fatias de bacon.

Unte uma forma de vidro com o azeite e leve ao forno a 200° C, por 40 minutos.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/23124-bisteca-de-porco-ao-alho-e-bacon.html>