

BISTECA DE PORCO FRITA

INGREDIENTES

6 bistecas

3 limões

4 dentes de alho

2 cebolas cortadas em pétalas

1 colher de óleo

sal a gosto

orégano

pitadas de açúcar

MODO DE PREPARO

Tempere a bisteca com os dentes de alho amassados, sal, limão e orégano.

Reserve por 10 min.

Na panela de pressão, adicione o óleo e a pitada de açúcar.

Frite a bisteca de duas em duas, sempre virando, para que não queime.

Conforme for fritando, coloque uma bisteca sobre a outra num canto da panela, sempre mexendo.

Quando todas estiverem fritas, adicione as cebolas e duas colheres de água.

Fechando a panela e, quando pegar pressão, deixe por 2 minutos.

Aí é só aproveitar o sabor.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/23195-bisteca-de-porco-frita.html>