BISTECA DE PORCO CROCANTE

INGREDIENTES

1 kg de bisteca de porco

3 limões

sal a gosto

pimenta-do-reino a gosto

300 g amido de milho (maizena)

300 g farinha de rosca

óleo para fritar

MODO DE PREPARO

Tempere as bistecas com 2 limões, sal e pimenta-do-reino e deixe uns 30 minutos marinando.

Coloque o óleo para aquecer.

Em um prato misture a maizena e a farinha de rosca, (partes iguais).

Passe a bisteca na mistura e dê uma batida para tirar o excesso.

Coloque para fritar no óleo quente (cuidado para não espirar).

Corte os limões e decore.

Sirva com arroz branco ou macarrão alho e óleo.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/30908-bisteca-de-porco-crocante.html