

# BISTECA SUÍNA AO VINAGRE DE MAÇÃ

## INGREDIENTES

5 bifes de bisteca suína

1 colher sobremesa de gengibre em pó

sal grosso a gosto

pimenta calabresa a gosto

1/2 xícara de chá de vinagre de maçã

2 dentes de alho

1/2 cebola média

mel a gosto

## MODO DE PREPARO

Coloque sobre o tabuleiro os bifes de bisteca.

Despeje o vinagre de maçã, salpique sobre todos eles o gengibre, o sal grosso, a pimenta calabresa, o alho picado e a cebola também picada.

Despeje um filete de mel sobre cada bife.

Cubra com papel alumínio e leve ao forno preaquecido por 30 minutos ou até cozinhar.

Retire o papel alumínio e volte para o forno por cerca de 1 hora e 30 minutos ou até dourar.

Esse tempo pode variar de acordo com a potência do seu forno.

Sirva com arroz branco e salada.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/31202-bisteca-suina-ao-vinagre-de-maca.html>