

# BISTECA FRITA NO FOGÃO À GÁS

## INGREDIENTES

600 g de bisteira fresca

1/2 colher sopa de alho e sal

1/2 colher chá de pimenta-do-reino

1/2 colher chá de cominho

2 colheres de sopa de vinagre

1 cebola média cortada em rodelas

1 sachê de sazón sabor carne

3 colheres de sopa de óleo

## MODO DE PREPARO

Coloque a bisteira em uma vasilha.

Lave bem e escorra a água.

Coloque o sal, o alho, a pimenta-do-reino, o cominho, vinagre e o sazón.

Deixe descansar por 10 minutos.

Em uma panela coloque o óleo para esquentar.

Coloque as bisteiras de uma em uma até dourar.

Retire e reserve.

Coloque a cebola para fritar, quando estiver um pouco mole coloque sobre as bisteiras.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfáceisrapidas.com.br/receita/31275-bisteira-frita-no-fogao-a-gas.html>