

BISTECA MARAVILHOSA ZÁS TRÁS

INGREDIENTES

6 bisteças

1 xícara (de café) de molho de soja

suco de uma laranja grande

1 pedaço de gengibre do tamanho de um dente de alho

pimenta a gosto

1 xícara (de café) de água

MODO DE PREPARO

Tempere as bisteças com o molho de soja, o gengibre ralado, o suco da laranja e pimenta a gosto.

Se puder deixe descansar na geladeira por uns dez minutos ou pode seguir a receita colocando na panela de pressão uma ou duas xícaras de café de água (se as bisteças forem grandes).

Coloque as bisteças com o tempero.

Leve ao fogo médio e por 10 minutos depois de pegar a pressão. Acrescente as cebolas fatiadas.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaveisrapidas.com.br/receita/36721-bisteca-maravilhosa-zas-tras.html>