

# BISTECA SUÍNA MARINADA NO ALECRIM

## INGREDIENTES

1 kg de bisteca suína  
2 laranjas  
2 colheres de sopa de azeite  
alecrim fresco ou desidratado a gosto  
3 dentes de alho amassados  
1 pitada de açafrão da terra  
pimenta moída  
sal a gosto

## MODO DE PREPARO

Lave bem as bistecas e reserve.

Em seguida retire o suco das laranjas.

Em um recipiente misture o suco de laranja, o azeite, o alecrim, a pimenta e o sal.

Junte as bistecas e deixe marinar por 20 a 30 minutos.

Em uma frigideira de preferência antiaderente adicione um fio de azeite e leve ao fogo.

Coloque as bistecas e em seguida tampe a frigideira.

Deixe dourar bem de cada lado e pronto.

Fica ótimo se acompanhado com purê de batata, arroz e salada.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/37010-bisteca-suina-marinada-no-alecrim.html>