

BISTECA DE PORCO FRITA, PRÁTICA E SEGURA

INGREDIENTES

- 2 bistecas suínas
- 1/2 cebola ralada
- 2 dentes de alho médio ralados
- 1/2 colher de margarina
- 1 cubo de caldo de galinha amassado em um fio de azeite de oliva
- 1 colher de chá de pimenta cominho
- 3 limões espremidos
- 2 colheres de sopa de óleo

MODO DE PREPARO

Lave as bistecas suínas em água e deixe-as de molho nos limões espremidos por 5 minutos.

Escorra as bistecas deixando somente uma colher de sopa dos limões espremidos nelas, esse caldo de limão dará um gosto especial.

Lave-as na água novamente.

Fure as bistecas com o garfo, para que assim o tempero fixe na carne.

Junte a cebola ralada, o alho, a margarina, a pimenta cominho o cubo de galinha amassado e a colher de sopa do suco de limão restante.

Junte com as bistecas e deixe descansar por 3 horas.

Depois de descansadas, aqueça em fogo baixo as 2 colheres de óleo em uma frigideira.

Acrescente as bistecas e tampe.

Vire as bistecas regularmente em torno de 2 minutos, até que ambos os lados fiquem douradinhos.

O importante é o fogo estar bem baixo e a frigideira estar tampada, pois assim a bisteca fica cozida por dentro, evitando indesejáveis doenças.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/41428-bisteca-de-porco-frita-pratica-e-segura.html>