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 bitecas 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, ate 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