

BISTECA DE PORCO ASSADA

INGREDIENTES

6 bisteças de porco
Alho e sal a gosto
1 colher de orégano
3 colheres de sopa de óleo
2 folhas de louro
3 colheres de sopa de extrato de tomate
1 cebola grande
1 tomate grande
1 pimentão
1 tablete de caldo knorr de carne
1 galhinho de coentro
1 colher de sobremesa de cominho

MODO DE PREPARO

Em uma vasilha colocar as bisteças, o sal, o cominho, o alho, o coentro.
Deixa descansar por 30 minutos para pegar o gosto do tempero na carne.
Enquanto isso coloque a cebola picada,o tomate descascado e sem pele, o pimentão picado. Misture a bisteca.
Em uma panela grande e rasa,adicione o óleo,deixe esquentar e refogue a bisteca dos dois lados, depois adicione o extrato de tomate , o orégano e as folhas de louro,adicione 4 xícaras de água.
Atenção não deixe a carne cozinhar muito para não despedaçar na hora de assar.
Depois de cozida,coloca-se em uma forma untada com óleo as bisteca e por cima um pouco do caldo do cozimento.
Para acompanhar: arroz branco e saladas.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/46057-bisteca-de-porco-assada.html>