BISTECA DE PORCO ASSADA

INGREDIENTES

6 bistecas de porco

Alho e sal a gosto

1 colher de orégano

3 colhere 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 bistecas, 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