

# BISTECA DE PORCO ASSADA

## INGREDIENTES

6 bistecas 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 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 a 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>