

BISTECA DE PORCO EMPANADA

INGREDIENTES

1 kg de bistecca de porco

Temperos a gosto, sal, alho, pimenta, cheiro verde

2 ovos

Farinha de rosca para empanar

Margarina para untar a forma

MODO DE PREPARO

Temperar as bisteclas com os temperos de sua preferência.

Bater os ovos.

Passar as bisteclas no ovo e na farinha de rosca.

Untar a forma com a magarina.

Colocar as bisteclas na forma e levar ao forno para assar por aproximadamente uma hora, até que elas fiquem douradas (depende muito da potência do fogão e da grossura das bisteclas).

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaveisrapidas.com.br/receita/49031-bisteca-de-porco-empanada.html>