

BISTECA DE PORCO EMPANADA

INGREDIENTES

1 kg de bisteca 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 bistecas com os temperos de sua preferência.

Bater os ovos.

Passar as bistecas no ovo e na farinha de rosca.

Untar a forma com a margarina.

Colocar as bistecas 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 bistecas).

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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