

BISTECA DE PORCO COM LARANJA

INGREDIENTES

- 1/2 kg de bisteca de porco
- 3 laranjas inteiras com a casca
- 1 sachê de sazom laranjado
- 1 pitada de pimenta do reino
- 1 pitada de pimenta calabresa em flocos
- 1 pitada de colorau
- Ervas finas à vontade (salsinha, cebolinha, orégano, manjeriço)
- 1/2 cebola picada
- 2 dentes de alho moídos
- 2 colheres de sopa de azeite de oliva

MODO DE PREPARO

- Com o azeite de oliva doure o alho e a cebola
- Corte as laranjas em rodela e junte com o alho e a cebola
- No fogo baixo deixe cozinhar bem as bisteca junto com as laranjas
- Aos poucos acrescente os temperos, o sazón deixe por último.
- Deixe cozinhar bem, se quiser enfeite com hortelã e sirva.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/51116-bisteca-de-porco-com-laranja.html>