

BISTECA DE PORCO COM LARANJA

INGREDIENTES

1/2 kg de bistecca 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, manjericão)

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 rodelas e junte com o alho e a cebola

No fogo baixo deixe cozinhar bem as bistecca junto com as laranjas

Aos poucos acrescente os temperos, o sazón deixe por último.

Deixe cozinhar bem, se quiser enfeite com hortelã e sirva.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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