

BISTECA PERFEITA

INGREDIENTES

4 bistecas de porco com osso

1 colher de sopa de vinagre

1/2 xícara de água fria

Sal, tempero baiano ou pimenta do reino á gosto

MODO DE PREPARO

Tempere as bistecas com o sal, o vinagre (algumas gotas sobre cada uma já bastam) e o tempero baiano ou pimenta-do-reino. Coloque-as numa frigideira grande (com tampa), leve ao fogo médio/baixo tampada e deixe cozinhar. Quando começar a fritar/dourar vire as bistecas, coloque a água fria, tampe e deixar cozinhar e fritar o outro lado. Não precisa colocar óleo pois a bisteca já tem bastante gordura e vai fritar com ela!

Se desejar pode virar as bistecas e colocar água novamente para elas ficarem bem sequinhas.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/52978-bisteca-perfeita.html>