

BISTECA SUÍNA AO MARACUJÁ

INGREDIENTES

- 1 kg bisteca de corte grosso (cerca de 2 dedos)
- 1 cebola grande picada
- 8 dentes de alho amassado
- 500 ml de suco de maracujá concentrado
- 1 vidro de mostarda amarela
- Sal e pimenta a gosto
- 100 g de damasco fresco
- 50 ml de vinho branco seco

MODO DE PREPARO

Em um recipiente junte a cebola picada, o alho amassado, o suco de maracujá concentrado, a mostarda amarela, o vinho branco seco e pimenta e sal a gosto.

Mergulhe as bistecas suínas neste molho e deixe descansar de 30 a 40 minutos.

Em um refratário coloque as bistecas suínas uma ao lado da outra e despeje o restante do molho no refratário com as bistecas suínas uma ao lado da outra e por fim os damascos frescos, cobrindo o refratário com papel alumínio.

Preaqueça o forno entre 180°C e 210°C por 5 minutos e coloque ao forno por 30 minutos.

Após os 30 minutos, retire o papel alumínio e deixe por mais 1 hora, virando a cada 15 minutos as bistecas suínas para assar por igual os dois lados.

Sirva com pitadas de cebolinha e salsinhas bem picados e se desejar sirva também com um simples arroz branco decorado com 2 ou 3 folhas da salsinha.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/55144-bisteca-suina-ao-maracuja.html>