

BISTECA DE PORCO DO FASSINA

INGREDIENTES

6 bisteças de porco

1 limão

Sal a gosto

Pimenta a gosto

2 dentes de alho

1/2 cebola

2 batatas

1 lata de cerveja preta

1/2 embalagem de sopa ou creme de cebola

1 caldo de carne ou costela

MODO DE PREPARO

Tempere as bisteças, com limão, sal, pimenta, alho e cebola, deixe de molho por cerca de 4 horas.

Após este tempo, coloque na panela de pressão, a lata de cerveja preta, a sopa de cebola e o caldo de carne dissolvido em 1 xícara de água, coloque as bisteças, e as batatas cortadas em fatias e deixe na panela de pressão por 30 minutos.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/55683-bisteca-de-porco-do-fassina.html>