

# BISTECA DE PORCO DO FASSINA

## INGREDIENTES

- 6 bistecas 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 bistecas, 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 bistecas, e as batatas cortadas em fatias e deixe na panela de pressão por 30 minutos.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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