BISTECA COM MOLHO MADEIRA E QUIABO

INGREDIENTES

6 bistecas de porco suína

500g de quiabo

1 cebola pequena

1/2 pimentão vermelho

1/2 pimentão amarelo

1/2 pimentão verde

Cheiro verde e pimenta a gosto

2 dentes de alho

1 copo de molho madeira

1/2 xícara de óleo

MODO DE PREPARO

Tempere a bisteca com alho e pimenta, depois frite por 10 ou 15 minutos

Corte os quiabos em pedaços médios, pré

Após tirar a bisteca, reserve ela em um prato e espere esfriar

Corte a cebola e os pimentões em pedaços pequenos

Coloque o quiabo junto e deixe refogar no fogo baixo por 2 minutos, sempre mexendo

Em seguida, coloque o molho madeira nas bistecas por inteiro

Junte os ingredientes da panela no recipiente da bisteca e está pronto

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/6412-bisteca-com-molho-madeira-e-quiabo.html