BISTECA DE PORCO AO FORNO

INGREDIENTES

1 colher (sopa) de mostarda

1 colher (chá) de tempero baiano

1 colher (chá) de colorau

100 ml de vinho branco

4 bistecas de porco

2 dentes de algo picado

sal a gosto

1 folha de louro

4 colheres (chá) de manteiga

100 ml de suco de laranja

MODO DE PREPARO

Para fazer o molho, coloque a mostarda em um ponte e adicione o tempero baiano, o colorau e o vinho branco

Misture bem

Junte um pouco da mistura com a bisteca e tempere bem com o alho e o sal

Adicione a folha de louro e deixe marinar por 30 minutos

Depois, disponha as bistecas com o molho e ponha a manteiga por cima

Coloque o suco de laranja nas bistecas e cubra com papel

Leve ao forno preaquecido por 30 minutos a 180

Retire do forno e remova o papel

Volte ao forno novamente por 30 minutos a 180

Use mais molho por cima antes de servir

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/6775-bisteca-de-porco-ao-forno.html