

BISTECA DE PORCO COM CREME DE CEBOLA

INGREDIENTES

1 kg de bistecca
2 colheres de creme de cebola
1 cebola grande picada
3 dentes de alho picados
2 colheres (sopa) de ketchup
pimenta-do-reino a gosto
sal a gosto
azeite a gosto
suco de 1 limão
salsinha a gosto

MODO DE PREPARO

Misture o ketchup, o alho, o creme de cebola, o suco de limão, a pimenta
Com essa mistura, tempere as bisteclas com a ajuda de um pincel
Em uma panela de pressão, apenas sele as bisteclas usando azeite
Retire as bisteclas e na mesma panela despeje as cebolas, de forma a cobrir o fundo
Acrecente um pouco mais de azeite e as bisteclas por cima
Salpique a salsinha e feche a panela
Deixe na pressão de 15 a 25 minutos

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/1399-bistecca-de-porco-com-creme-de-cebola.html>