

BISTECA ASSADA AO MOLHO DE VINHO

INGREDIENTES

1 bistecca suína
sal e alho a gosto
pimenta-do-reino a gosto
300 ml vinho suave
200 ml óleo azeite
1 tomate picado
1/2 pimentão picado
1 cebola picada
2 pimentas de cheiro picada

MODO DE PREPARO

Tempere a bistecca com sal, alho e pimenta
Misture o tomate, o pimentão, a cebola e pimenta de cheiro em um recipiente
Coloque a bistecca na travessa e adicione os temperos por cima

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/5903-bisteca-assada-ao-molho-de-vinho.html>