

# BISTECA ASSADA AO MOLHO DE VINHO

## INGREDIENTES

1 bisteca 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 bisteca com sal, alho e pimenta  
Misture o tomate, o pimentão, a cebola e pimenta de cheiro em um recipiente  
Coloque a bisteca 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>