

# 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://areceitadavez.com.br/receita/6412-bisteca-com-molho-madeira-e-quiabo.html>