

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

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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