

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

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitaecozinha.com.br/receita/6412-bisteca-com-molho-madeira-e-quiabo.html>