

INFORMATIVO SUÍNO PAULISTA

RECEITA DE CARNE SUÍNA

BISTECA DE PORCO AO FORNO

INGREDIENTES

- 8 bistecas de porco
- 2 dentes de alho amassado
- 1 colher sopa de mostarda
- 1 colher de chá de colorau
- 1 colher chá de tempero baiano
- 100 ml de vinho branco
- 100 ml de azeite
- 100 ml suco de laranja ou abacaxi
- Sal a gosto

MODO DE PREPARO

1. Limpe as bistecas.
2. Depois tempere com sal e alho coloque em um tabuleiro e reserve.
3. Em uma tigela misture a mostarda, colorau, tempero baiano, vinho branco.
4. Assim que estiverem tudo bem misturado, misturar esta mistura nas bistecas de porco.
6. Regue com azeite e o suco de laranja ou abacaxi, verificar o sal.
7. Leve para assar em forno pré-aquecido virando dos dois lados por 40 minutos, ou até a bisteca estiverem douradas.
8. Retire e sirva.

Fonte: tudogostoso.com.br



EMPRESAS ASSOCIADAS

