



## Bisteca suína com pimentão e cebola



**Rendimento**

10 porções



**Tempo de preparo**

00:20

## Ingredientes

Nome do Ingrediente	Medida Caseira	Peso/Volume
Bisteca suína	10 unidades	1 kg
Vinho branco seco	Meia xícara (chá)	100 ml
Tempero SAZÓN® Profissional Vermelho	2 colheres (chá)	10 g
Sal	1 colher (chá)	5 g
Azeite de Oliva Tipo Único TERRANO®	3 colheres (sopa)	45 ml
Pimentão amarelo (cortado em bastonetes)	1 unidade grande	190 g
Cebola (cortada em pétalas)	2 unidades grandes	400 g
Tomate (em 8 gomos)	2 unidades grandes	340 g
Cebolinha-verde (picada)	2 colheres (sopa)	10 g

## Modo de Preparo

1. Em um bowl grande, coloque as bistecas, o vinho branco, o Tempero SAZÓN® Profissional e o sal, e misture bem. Cubra e deixe marinar na geladeira por 1 hora.
2. Em uma frigideira grande, coloque o Azeite TERRANO™ e leve ao fogo alto para aquecer.

Frite as bistecas por 3 minutos de cada lado, ou até que dourem, reservando a marinada. Transfira-as para uma GN e reserve.

**3.** Na mesma frigideira, refogue os pimentões e a cebola por 2 minutos e adicione o líquido da marinada. Raspe o fundo, misture o tomate e coloque por cima das bistecas. Leve em forno médio (180 graus), preaquecido, por 10 minutos. Retire do forno, finalize com a cebolinha-verde e sirva em seguida.