



Bisteca Assda com Batatas

www.receitasdafia.com/receitas/bisteca-assda-com-batatas

Aprenda hoje a fazer essa bisteca assado com batatas que além de saborosa fica super suculenta. Sua família vai adorar!

Bisteca Assda com Batatas

 90 min

 6 porções

Ingredientes

- 6 [bistecas](#) de porco
- 1 colher (sopa) de [sal](#)
- 1/3 xícara (chá) de [azeite](#) de oliva extra-virgem
- 1 colher (chá) de [coentro](#) em pó
- 2 a 3 dentes de [alho](#) amassados
- 2 [anis estrelado](#)
- [Óregano](#) a gosto
- Suco de 1 [limão](#)
- Suco de 1 [laranja](#)
- 2 [batatas](#) médias, com casca, em rodelas
- 5 [cebolas](#) bem pequenas picadas ao meio
- Folhas de [alecrim](#) seco ou fresco
- [Pimenta-rosa](#) a gosto
- [Chimichurri](#) a gosto

Modo de Preparo

1. Misture sal, azeite, alho, chimichurri, o anis estrelado, coentro, oregano, a laranja e limão.
2. Junte as bistecas e deixe marinando de um dia para o outro na geladeira, ou por algumas horas.
3. Vire as bistecas de vez em quando.
4. Transfira as bistecas e a marinada para um pirex grande.
5. Adicione as batatas picadas e as cebolas.
6. Salpique pimenta rosa e alecrim.
7. Leve para assar, sem cobrir, à 200°C por 50 minutos.
8. Quando as batatas estiverem cozidas e douradinhas a carne está no ponto.
9. Sirva com arroz e salada.
10. Bom Apetite!