

A close-up photograph of a plate of food. In the foreground, there are two thick, golden-brown slices of grilled pork steak. The steak is garnished with a fresh salsa made of diced green onions, purple onions, and olives. Behind the steak, there are several small, round, golden-brown potatoes. In the background, there is a green salad with lettuce and other vegetables. The plate is white and set on a light-colored surface. The text 'Carne Suína Brasileira' is overlaid in the top right corner, and the recipe description is overlaid in the middle right.

Carne Suína
Brasileira

*Bisteca suína grelhada
com molho de
salsinha, alcaparras
e azeitonas*

Bisteca suína grelhada com molho de salsinha, alcaparras e azeitonas

(Rende 4 porções)

*8 bistecas magras
2 colheres (sopa) de azeite
Sal e pimenta-do-reino moída
grosseiramente a gosto*

Para o molho

*8 azeitonas pretas, sem caroço,
finamente picadas
8 azeitonas verdes, sem caroço,
finamente picadas
2 limões cortados em gomos,
sem a parte branca
4 colheres (sopa) de salsinha picada
2 colheres (sopa) de alcaparras
2 colheres (sopa) de azeite extra virgem*

Para acompanhar

*24 batatas-bolinhas cozidas no vapor e depois
grelhadas na frigideira
Folhas verdes variadas temperadas com sal e
azeite*

*Pincele a carne com o azeite e tempere com
sal e pimenta. Prepare o molho, misturando
as azeitonas, os gomos de limão, a salsa, as
alcaparras e o azeite. Aqueça uma chapa ou
frigideira antiaderente e coloque as bistecas
aos poucos, para grelhar por 4 a 6 minutos
de cada lado. Se estiverem ainda cruas por
dentro, acrescente à grelha 1/2 xícara de
água, tampe e cozinhe por 10 minutos. Sirva
a bisteca com o molho e as batatas-bolinhas
grelhadas no espetinho e salada verde.*