

MAMINHA AO MOLHO DE CERVEJA PRETA

INGREDIENTES

- 1 peça de maminha de mais ou menos 1 kg
- 1 lata de tomate pelado em cubos, com o suco da lata
- 1 lata de cerveja preta
- 1 pacote de creme de cebola
- sal a gosto

MODO DE PREPARO

- Em um bowl, misture a cerveja, o creme de cebola e a lata de tomate pelado
- Em uma panela de pressão, sele a Maminha com um fio de azeite até que doure de ambos os lados
- Vire a mistura, previamente feita no bowl, em cima da carne
- Fechete a panela e deixe cozinhar por 50 minutos em fogo médio após pegar pressão
- Após os 50 minutos, desligue a panela e tire a pressão com cuidado
- Sirva com purê de batata como prato principal ou acompanhando de pão como petisco

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/1148-maminha-ao-molho-de-cerveja-preta.html>