

# ALCATRA COM LEGUMES AO MOLHO DE CERVEJA

## INGREDIENTES

- 2 colheres de azeite
- 1 kg de alcatra cortada em cubos
- 1 pimentão verde grande
- 1 pimentão vermelho grande
- 1 pimentão amarelo grande
- 2 cebolas roxas médias
- 2 cebolas médias
- 1 cenoura
- 1/2 maço de brócolis
- 2 latas de cerveja preta
- tempero verde a gosto
- manjericão a gosto
- sal a gosto
- 1 tempero pronto sabor carne

## MODO DE PREPARO

- Corte a carne e os legumes em cubo e a cenoura em rodela
- Coloque a carne, a cebola e a cenoura para fritar em um grill ou panela/frigideira
- Depois que a carne estiver bem frita, adicione os pimentões e o brócolis
- Acrescente o manjericão e deixe cozinhar por 10 minutos, mexendo sempre que necessário
- Adicione 1 lata de cerveja preta e mexa por 5 minutos
- Adicione o tempero pronto sabor carne
- Adicione a segunda lata de cerveja preta e mexa por mais 5 minutos
- Confira o sal e adicione os temperos verdes

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/12376-alcatra-com-legumes-ao-molho-de-cerveja.html>