

# 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 rodelas  
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  
Acrecente 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

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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