

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>