

CARNE NA CERVEJA PRETA

INGREDIENTES

1 kg de capa de filé em cubos
1/2 pacote de creme de cebola
1 cebola média picada
4 dentes de alho picados
1 lata de molho de tomate
2 lata de cerveja preta
1/2 xícara de salsinha picada
azeite

ACOMPANHAMENTO batatas assadas
feijão branco cozido

MODO DE PREPARO

Em uma panela de pressão, refogue a cebola e o alho

Adicione a carne, o molho de tomate, a cerveja e o creme de cebola

Tampe a panela e deixe cozinhar por 50 minutos

Em um refratário, coloque a carne no meio e na volta coloque o feijão branco e as batatas

Polvilhe a salsinha e regue azeite

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/4904-carne-na-cerveja-preta.html>