CARNE ASSADA NA PRESSÃO COM CERVEJA

INGREDIENTES

1 kg de fraldinha ou paleta

2 cebolas grande

5 dentes de alho amassado

1 folha de louro

sal a gosto

4 colheres de molho inglês

temperos mistos

1 envelope de tempero do nordeste

pimenta calabresa a gosto

10 colheres óleo

1/2 copo de cerveja

MODO DE PREPARO

Tempere a carne com sal, alho, temperos misto, molho inglês, envelope de tempero, louro e pimenta calabresa

Coloque a carne e refogue bem

Sirva com batatas

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://areceitadavez.com.br/receita/6025-carne-assada-na-pressao-com-cerveja.html