

CARNE ASSADA DO QUINTA

INGREDIENTES

2 kg de peito bovino
12 batatas calabresas
3 dentes de alho
1 cebola media
1 colher (sopa) cheia de açúcar
50 ml de óleo ou 1 colher (sopa) de banha de porco
1 colher (sopa) rasa de chimichurri
350 ml de cerveja escura tipo caracu
1 colher (sopa) rasa de sal ou a gosto.
5 tomates de preferência italianos

MODO DE PREPARO

Amasse o alho, junte com o chimichurri, sal e a cerveja num saco plástico
Coloque o peito no saco junto aos temperos e de um nó
Coloque na geladeira e deixe marinar por 30 minutos
Enquanto a carne vai marinando, pique a cebola e os tomates
Frite a cebola até ficar moreninha
Acrescente a colher de açúcar e deixe até ficar caramelizadas
Retire o peito do saco e reserve o tempero
Frite o peito na cebola caramelizada até ficar bem frito, selando bem todos os lados
Após 50 minutos, desligue o fogo, retire a pressão e acrescente as batatas calabresas
Feche a tampa e cozinhe por 10 minutos;
Feche a tampa e deixe cozinhar em fogo médio baixo por 50 minutos

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/9029-carne-assada-do-quinta.html>