

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

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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