

# 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

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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