

CARNE LOUCA COM BATATA

INGREDIENTES

350 g de carne patinho
2 dentes de alho
1 cebola
1 tomate
2 batatas
1 cenoura ralada
5 colheres (sopa) de molho de tomate
1 lata de cerveja preta

MODO DE PREPARO

Refogue o alho com sal e pimenta em uma panela de pressão
Acrescente a cebola e refogue bem
Acrescente a carne, já cortada em cubos e refogue até dourar
Acrescente a cenoura ralada, tomate e batata; misture bem
Coloque o molho de tomate e a cerveja preta; deixe ferver um pouco
Coloque na pressão por 20 minutos
Desfie a carne, usando um garfo ou processador e coloque de volta no molho
Acerte o sal e sirva

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/9500-carne-louca-com-batata.html>