

# 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>