

CARNE FÁCIL NA CERVEJA (FEITA NA PANELA DE PRESSÃO)

INGREDIENTES

1 kg de fraldinha ou contra-filé (cortado em cubos grandes)

3 tomates picados

1 cebola picado

3 dentes de alho espremidos

1 lata de cerveja

1/2 lata de extrato de tomate ou molho de tomate

cheiro-verde a gosto

tomilho a gosto

sal a gosto

MODO DE PREPARO

Refogue a cebola, o alho e o tomate.

Acrescente a carne e deixe dourar.

Tempere com tomilho, cheiro-verde e sal a gosto.

Acrescente o extrato ou molho de tomate e a cerveja.

Feche a panela de pressão e deixe cozinhar por aproximadamente 20 minutos.

Depois de cozido, deixe o molho engrossar a gosto.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidass.com.br/receita/14317-carne-facil-na-cerveja-feita-na-panela-de-pressao.html>