

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.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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