

CARNE COM CERVEJA PRETA

INGREDIENTES

- 1 cebola grande cortada em rodela finas
- 1 kg de acém ou paleta bovino num pedaço só (tire bem a gordura da carne)
- 4 dentes de alho bem picadinhos
- 6 tomates maduros picados (tire a pele do tomate)
- 1 pimentão amarelo pequeno cortado em fatias finas
- 1 lata de cerveja preta caracu
- 1 colher (cafe) de sal

MODO DE PREPARO

Use panela de pressão.

Frite a cebola e o alho em um pouquinho de óleo na panela de pressão.

Quando estiver fritinho, coloque a carne na panela e deixe refogar um pouco, mexendo sempre pra não queimar.

Quando estiver secando o liquido da carne, adicione os tomates picados, o pimentão, a cervela e o sal.

Mexa um pouco e tampe.

Cozinhe por uns 30 minutos depois que a panela pegar pressão.

Depois abra a panela e veja se está bom de sal.

Se precisar, deixe mais um pouco na pressão.

Sirva quentinho, de preferência com arroz branco e salada.

Fica muito saborosa e molinha.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/19188-carne-com-cerveja-preta.html>