

MAMINHA ESPECIAL

INGREDIENTES

1,2 kg de maminha
1 cebola grande picada
2 dentes de alho triturados
2 tomates médios picados
1 caixinha de extrato de tomate
1 long neck malzebier
1 colher (sopa) de catchup
1 colher (sopa) de mostarda
2 colheres (sopa) de molho inglês
1 colher (sobremesa) de molho de pimenta
1 copo (200 ml) de água
3 colheres (sopa) de azeite
1 colher (sopa) de farinha de trigo
1 colher (sopa) de orégano
1 xícara (chá) cheia de cebolinha verde
salsinha a gosto
sal a gosto

MODO DE PREPARO

Limpe a carne, retirando todo o excesso de gordura, reserve.

Na panela de pressão, doure o alho e cebola no azeite.

Coloque a carne e deixe dourar dos dois lados.

Acrescente os demais ingredientes, com exceção da farinha de trigo, e cozinhe na pressão por 40 minutos.

Retire a carne da panela e coloque num refratário.

Coe o molho e coloque a parte sólida sobre a carne.

Volte a parte líquida na panela e acrescente a farinha de trigo dissolvida em água, mexa até engrossar. Despeje o molho sobre a carne.

Sirva com arroz branco e batata palha.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/22000-maminha-especial.html>