

CARNE ASSADA COM LINGUIÇA AO MOLHO DE CERVEJA PRETA

INGREDIENTES

1 kg de lagarto com gordura
3 cebolas roxas
1 cebola branca
1/2 caldo de carne
pimenta-do-reino e calabresa
sal a gosto
5 dentes de alho
350 ml de cerveja preta
1 linguiça calabresa
6 batatas calabresas
azeite de oliva (suficiente para temperar e dourar a carne)

MODO DE PREPARO

Faça furos laterais na carne, com uma faca de ponta amolada, faça uma abertura no meio da carne para introdução da linguiça.

Passa azeite por toda carne para que o tempero fixe.

Tempere a carne com sal (capriche no sal pois isso ressalta o sabor) 2 dentes de alho espremidos, pimenta-do-reino e calabresa a gosto, reserve na geladeira (costumo deixar se um dia para o outro).

Pré aqueça uma panela de pressão, cubra o fundo com azeite e doure 2 dentes de alho picados (alho picado aromatizará a carne).

Enquanto o alho doura, introduza a linguiça calabresa na carne.

Corte as cebolas em rodela, tanto as roxas quanto as brancas, a cebola branca soltará água suficiente para ajudar no cozimento.

Utilizando a própria panela de pressão onde está dourando o alho, doure todos os lados da carne, deixando a gordura bem dourada e brilhante.

Retire a carne e sobre o azeite e o alho dourado, faça uma "cama" de cebolas redondas.

Coloque a carne em cima da "cama" de cebolas e adicione a cerveja preta.

Feche a panela e deixe em fogo alto até dar pressão, após o início do chiado, abaixe o fogo e espere por 20 minutos.

Após 20 minutos, abra a panela de pressão (tenha certeza de ter tirado a pressão antes da abertura), vire a carne, coloque as batatas sobre a carne, feche a panela novamente e aguarde por mais 30 minutos em fogo baixo.

Após 30 minutos, retire a carne, corte em fatias, distribua em um refratário, coloque as batatas ao lado e despeje o

molho e as cebolas que ficaram no fundo da panela.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/23061-carne-assada-com-linguica-ao-molho-de-cerveja-preta.html>