CARNE AO MOLHO DE CERVEJA

INGREDIENTES

1 kg de carne picada em cubos (pode ser acém)

1 pacote de creme de cebola

2 cebolas médias cortadas em cruz

1 sachê de molho de tomate

cheiro-verde a gosto

pimenta-do-reino a gosto

sal

1 lata de cerveja preta em temperatura ambiente (malzbier não pode)

cogumelos (opcional)

MODO DE PREPARO

Em uma panela de pressão, tempere a carne com o creme de cebola, a cebola, pimenta-do-reino, molho de tomate e a cerveja.

Leve ao fogo em temperatura média e conte 40 minutos a partir do momento que pegar pressão, ou até que a carne esteja macia e suculenta.

Adicione os cogumelos, se desejar.

Acerte o sal, coloque o cheiro-verde e sirva com arroz branco ou como molho para macarrão.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/25777-carne-ao-molho-de-cerveja.html