

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.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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