

PERNIL COM GENGIBRE À XINGÚ

INGREDIENTES

aproximadamente 500 g de pernil cortado em cubos

3 batatas médias/pequenas

1 tomate grande

1/2 cebola grande

2 dentes de alho

gengibre

pimenta-do-reino

sal

1 lata de cerveja preta (xingú)

MODO DE PREPARO

Tempere o pernil com o alho, lascas de gengibre, sal e um pouco da cerveja, deixe descansar.

Corte a cebola em rodelas.

Corte o tomate em pedaços pequenos e a batata em cubos.

Frite a cebola no azeite e junte o pernil.

Quando pegar uma cor adicione a cerveja que sobrou, a batata e o tomate.

Coloque a carne na pressão por 20 minutos e está pronto.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidass.com.br/receita/25812-pernil-com-gengibre-a-xingu.html>