

CARNE MACIA AO MOLHO DE TOMATES E CERVEJA

INGREDIENTES

2 colheres (sopa) de cebola ralada

1 colher de sopa de azeite

250 ml de passata de pomodoro (ou tomates processados, sem pele e sem semente, peneirados)

2 copos de água

500 gramas de coxão duro picado em cubos de mais ou menos 2 cm

1 garrafa de cerveja preta tipo stout (usei xingu)

2 colheres de chá de páprica doce

1 colher de chá de açafrão da terra (opcional)

manjeriço fresco a gosto

orégano fresco a gosto

sal a gosto

MODO DE PREPARO

Primeiro, frite a cebola ralada no azeite.

Acrescente a páprica e o açafrão.

Assim que dourar, acrescente a passata de tomate e a água.

Logo em seguida, adicione o manjeriço, o orégano e o sal.

Assim que ferver, coloque a cerveja escura e misture bem.

Acrescente a carne picada, mexa um pouco e deixe ferver em fogo alto, com a panela semi-tampada, por 30 minutos.

Após, abaixe o fogo e retire a tampa, deixe cozinhar até o molho reduzir e estará pronto para servir.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/29518-carne-macia-ao-molho-de-tomates-e-cerveja.html>