

CARNE NA CERVEJA

INGREDIENTES

1 kg de bife (não precisa temperar)

1 pacote de creme de cebola (já pronto)

350 ml de cerveja preta

1 caixa (500 g) de molho de tomate

1 caldo knorr sabor carne

3 dentes de alho amassados

3 colheres de sopa de azeite

MODO DE PREPARO

Adicione todos os ingredientes em uma panela de pressão e leve ao fogo médio por 40 minutos após pegar a pressão!

Para tirar a pressão da panela, coloque-a em baixo da torneira com água corrente fria por 15 segundos.

Antes de abrir certifique-se de que a pressão tenha saído por completo.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaveisrapidass.com.br/receita/30233-carne-na-cerveja.html>