

CARNE AO MOLHO MADEIRA BRASILEIRO

INGREDIENTES

1 kg e 1/2 de miolo de alcatra
1 lata de cerveja preta (sem doce)
100 ml de azeite de oliva extra virgem
suco de 1 laranja
1/2 cálice de vinho seco
1 pacote de creme ou sopa de cebola
1 colher de café de gengibre ralado
1 pacote ou caixa de molho de tomate pronto
3 dentes de alho amassados
1 cebola média picada
200 g de champignons

MODO DE PREPARO

Lave a carne inteira, fure bastante, passe um pouquinho de alho e sal e reserve.

Coloque na panela de pressão: o azeite, a cebola e o alho, doure por uns 3 minutos.

Adicione a carne, deixe dourar todos os lados.

Acrescente a cerveja, o suco de laranja, o vinho, o creme ou sopa de cebola, o gengibre ralado e o molho de tomate.

Espere levantar fervura e tampe para dar pressão.

Deixe cozinhar por aproximadamente 30 a 40 minutos, destampe na metade do tempo e vire a carne.

Coloque num refratário e adicione o champignon cortados por cima .

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/30278-carne-ao-molho-madeira-brasileiro.html>