

# 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 .

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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