CARNE SABOROSA

INGREDIENTES

1 peça de contrafilé (aproximadamente um kg)

sal e pimenta-do-reino a gosto

2 colheres (sopa) de óleo

6 dentes de alhos picados

2 cebolas picadas

1 xícara (chá) de molho de tomate

1 lata de cerveja clara

salsa picada para polvilhar

MODO DE PREPARO

Tempere a carne com sal e pimenta.

Em uma panela de pressão, aqueça o óleo, em fogo médio, frite o pedaço de todos os lados.

Acrescente o alho, a cebola e refogue um pouco.

Junte o molho e a cerveja.

Tampe a panela e deixe cozinhar por 30 minutos após iniciada a pressão.

Retire do fogo, deixe sair a pressão e transfira para uma travessa.

Regue com um pouco de molho e polvilhe com a salsa picada.

Sirva quente.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/32223-carne-saborosa.html