

FRALDINHA NA CERVEJA

INGREDIENTES

1 fraldinha
1 lata de cerveja
6 tomates para molho picados
sal
alho
cebola
pimenta calabresa

MODO DE PREPARO

Tempere a fraldinha com alho, cebolas, pimenta calabresa e sal.
Coloque em uma vasilha e acrescente a cerveja.
Mantenha a carne no tempero por pelo menos 30 minutos.
Retire a carne do tempero e sele em uma panela de pressão até ficar dourada.
Coloque a marinada e os tomates picados.
Feche a panela
Deixe cozinhar por 30 minutos na pressão
Ao retirar, acerte o sal.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/33671-fraldinha-na-cerveja.html>