

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.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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