

CARNE DE CARNEIRO NA CERVEJA

INGREDIENTES

1 kg de carne de carneiro
1 colher de farinha de trigo ou maizena
8 colher de sopa de óleo
2 dentes de alho grandes com casca
6 g de alecrim
125 ml de creme de leite ou meio pacote
300 ml de cerveja com ou sem álcool ou meia garrafa
1 cebola grande
sal a gosto
200 ml de água ou uma xícara
2 folhas de papel toalha

MODO DE PREPARO

Primeiro passo coloque o seu forno para aquecer a 180°C.

Lave a carne com água e seque com papel toalha.

Passe sal e pimenta-do-reino na carne toda.

Coloque o óleo para esquentar e coloque a carne, o alecrim, a cebola, o dente de alho inteiro com a casca na panela.

Deve ser uma panela ou frigideira que não grude a carne.

Refogue a carne de um lado e do outro até ela toda ficar morena.

Depois de bem refogada tire a carne e coloque em uma forma.

Na panela em que está o resto do alho com o alecrim e a cebola acrescente a cerveja e a água.

Acerte o sal e deixe ferver.

Coloque este molho da cerveja na forma onde está a carne.

Tampe com papel alumínio para o molho da carne não secar rápido.

Deixe no forno por 2 horas, virando a carne na metade do tempo.

Caso o molho seque acrescente mais cerveja com água, regando a carne.

Corte a carne em pedaços e volte com ela para a forma sem o molho da cerveja.

Reserve o molho em um recipiente.

Volte a carne para o forno desligado, apenas para manter a temperatura.

Passe o molho em uma peneira para ele ficar limpo.

Coloque o molho ao fogo, dissolva a farinha de trigo em meio copo de água.

Quando o molho estiver quase fervendo coloque a farinha de trigo e mexa sem parar.

Quando o molho estiver meio grosso acrescente o creme de leite e sirva com a carne de carneiro.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/35534-carne-de-carneiro-na-cerveja.html>