

MAMINHA NA CERVEJA

INGREDIENTES

1 peça de maminha com cerca de 1,2 kg

1 lata de molho de tomate

1 pacote de creme de cebola

1 lata de cerveja preta

3 dentes de alho amassado

3 colheres de óleo (p/ dourar o alho)

Sal com alho a gosto

MODO DE PREPARO

Numa panela de pressão frite o alho amassado no óleo.

Coloque a maminha inteira junto com o sal com alho.

Deixe fritar por uns 5 minutos, sempre virando.

Agora coloque os demais ingredientes e misture até dissolver o creme de cebola.

Quando abrir pressão, conte mais 50 minutos.

Coloque-a numa travessa e corte em fatias e regue-a com o molho do cozimento.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/35773-maminha-na-cerveja.html>