

CARNE NA CERVEJA DIFERENTE

INGREDIENTES

1 kg de carne de 1º (bifes 2 cm de altura)
1 cebola média (picadinha)
3 dentes de alho (bem amassados)
1 vidro de cogumelo ou palmito de 250 g (fatiados)
200 g de azeitona sem caroço
1 maço de cebolinha (picadinha)
1 pimenta dedo-de-moça (fatiada)
óleo e sal a gosto
1 garrafa de 300 ml de cerveja preta
a mesma medida da garrafa de cerveja de água
1 colher cheia de amido de milho
1 copo de água

MODO DE PREPARO

Frite a cebola no óleo até que ela fique levemente dourada.

Acrescente o alho, a carne e mexa.

Coloque o sal e a pimenta dedo-de-moça.

Deixe refogar por uns 3 minutinhos, mexendo sempre.

Acrescente agora a cerveja e a mesma medida de água.

Tampe a panela de pressão, após pegar pressão deixe cozinhar por 15 minutos.

Retire a pressão, abra a panela e acrescente uma colher de amido de milho dissolvida em meio copo de água.

Mexa bem para engrossar um pouco e em seguida acrescente o cogumelo ou o palmito, a azeitona e a cebolinha. Está pronto.

Sirva com arroz branco, salada verde e batata palha. Bom apetite.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/36123-carne-na-cerveja-diferente.html>