CARNE ASSADA DOS DEUSES

INGREDIENTES

2 kg de peito bovino

2 colheres de azeite

2 cabeças alho

1 lata cerveja (300 ml)

2 cebolas

1 pimentão verde

1 pimentão amarelo

1 tomate

2 tabletes de caldo de carne

300 g de azeitonas verdes

250 g de massa de tomate

300 g de salsa e cebolinha

1 linguiça calabresa

250 g de bacon fatias

200 g de cogumelos

MODO DE PREPARO

Com a faca e com cuidado, faça um buraco de ponta a ponta no peito já limpo

E uma vasilha, coloque o alho, o tablete dissolvido (ferva 3 dedos de água e derreta), 1 colher de azeite e a cerveja

Após o tempo de descanso, leve para pressão por aproximadamente 40 minutos após a pressão

Arrume do seu jeito e em seguida coloque 1 colher de azeite por cima da carne

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/3674-carne-assada-dos-deuses.html