

CARNE PRÁTICA

INGREDIENTES

1 e 1/2 kg de largato (peça)

1 garrafa pequena de cerveja preta

2 latas de molho de tomate

1/2 litro de água

sal a gosto

MODO DE PREPARO

Coloque todos os ingredientes em uma panela de pressão e deixe cozinhar por 1 hora e 30 minutos, após chiar ou até a carne amaciar.

Retire a pressão, abra e volte ao fogo baixo para apurar.

Quando o molho estiver em consistência firme retire do fogo e corte a carne em fatias finas.

Regue com o molho e sirva.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/37671-carne-pratica.html>