FRALDINHA AO MOLHO DE GENGIBRE E CERVEJA

INGREDIENTES

1 kg de fraldinha

1 gengibre grande

6 dentes de alho

1 cebola grande

1 cerveja preta

1 pacote de creme de cebola

MODO DE PREPARO

Coloque a fraldinha na panela de pressão e acrescente a cebola e o alho picado, o gengibre descascado e ralado, o creme de cebola e por último a cerveja preta, tampe a panela e cozinhe em fogo brando.

Quando observar que pegou pressão cozinhe por mais 25 minutos.

Coloque a carne fatiada em um refratário e jogue o molho por cima.

Bom apetite!

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/41279-fraldinha-ao-molho-de-gengibre-e-cerveja.html