

CARNE ASSADA AO MOLHO DE CERVEJA PRETA

INGREDIENTES

- 1,5 kg de lagarto ou pá
- 1 colher de sopa de alho triturado
- Sal e tempero misto em pó a gosto
- 1 colher de sopa de louro em pó
- 2 cebolas pequenas em rodelas grossas
- 1 pimentão em rodelas grossas
- 1 cerveja preta long neck
- 1 xícara de molho de tomate
- 300 ml de água
- 2 tablete de caldo de costela

MODO DE PREPARO

Em um recipiente fundo, tempere a carne com alho, sal, tempero misto e louro.

Coloque as rodelas de cebola e pimentão por cima da carne e deixe descansar por 20 minutos para pegar gosto.

Em uma panela de pressão coloque a cerveja, polpa de tomate, a água e o caldo de costela.

Deixe ferver, sempre mexendo, até dissolver os caldos de costela.

Adicione a carne com todo o tempero e leve ao fogo por 40 minutos.

Após o cozimento fatie e coloque em um tabuleiro enfileirada e regue com todo molho que ficou na panela.

Adicione batatas couradas e leve ao forno por 10 minutos para dourar as fatias da carne.

Sirva com arroz e salada.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/41724-carne-assada-ao-molho-de-cerveja-preta.html>