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.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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