MAMINHA OU FRALDINHA AO MOLHO DE CERVEJA PRETA

INGREDIENTES

1 kg de maminha ou fraldinha em pedaços

1 colher (sopa) de óleo

1 cebola grande picada

2 dentes de alho picados

1 lata de molho de tomate

350 ml de cerveja preta

1 cubo de caldo de carne

1 folha de louro

Sal e pimenta-do-reino a gosto

Cebolinha picada para polvilhar

MODO DE PREPARO

Aqueça uma panela de pressão com o óleo, em fogo alto e doure a carne.

Diminua o fogo para médio, acrescente a cebola, o alho e refogue por 3 minutos.

Despeje o molho de tomate, a cerveja, o caldo de carne, o louro, sal e pimenta e tampe. Cozinhe por 50 minutos depois de iniciada a pressão e desligue. Retire a pressão, abra a panela e verifique se a carne amaciou e o molho engrossou. Transfira para uma travessa e sirva polvilhado com cebolinha. Excelente com pão, torradas, arroz, batatas

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/45121-maminha-ou-fraldinha-ao-molho-de-cerveja-preta.html