

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

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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