

PICANHA NA CERVEJA

INGREDIENTES

- 1 picanha inteira de aproximadamente 1 kg
- 1 lata de molho de tomate (sabor azeitonas)
- 1 pacote de sopa de cebola
- 350 ml de cerveja preta

MODO DE PREPARO

Limpe o excesso de gordura da carne.

Aqueça a panela de pressão e doure a picanha para selar, virando com uma colher de pau. Não fure para não perder o suco da carne.

Numa tigela, faça um molho frio.

Misture o molho de tomate, a sopa de cebola e a cerveja preta.

Coloque esse molho na picanha já selada. Feche a panela e deixe cozinhar na pressão durante 1 hora.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/46965-picanha-na-cerveja.html>