CARNE NA CERVEJA PRETA

INGREDIENTES

1 kg de capa de filé em cubos

1/2 pacote de creme de cebola

1 cebola média picada

4 dentes de alho picados

1 lata de molho de tomate

2 lata de cerveja preta

1/2 xícara de salsinha picada

azeite

ACOMPANHAMENTObatatas assadas

feijão branco cozido

MODO DE PREPARO

Em uma panela de pressão, refogue a cebola e o alho

Adicione a carne, o molho de tomate, a cerveja e o creme de cebola

Tampe a panela e deixe cozinhar por 50 minutos

Em um refratário, coloque a carne no meio e na volta coloque o feijão branco e as batatas

Polvilhe a salsinha e regue azeite

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/4904-carne-na-cerveja-preta.html