

ESCALOPINHO AO MOLHO MADEIRA

INGREDIENTES

- 1 kg de alcatra
- 1 garrafinha long neck de cerveja preta
- 1 pacote de molho de tomate
- 2 colheres sopa de molho inglês
- 1 pacote de sopa de cebola
- 200 g de champignon fatiado

MODO DE PREPARO

Coloque a cerveja preta, o molho de tomate, o molho inglês e a sopa de cebola em uma panela de pressão.

Espere levantar fervura, em fogo baixo, mexendo devagar.

Junte a carne (ainda crua) e tampe a panela.

Cozinhe por 30 minutos.

Desligue o fogo, junte o champignon e está pronto.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/49064-escalopinho-ao-molho-madeira.html>