CARNE ASSADA NA CERVEJA

INGREDIENTES

1 peça de maminha (com aproximadamente 1,2 Kg)

4 dentes de alho descascados e amassados

Sal e pimenta do reino a gosto

1 xícara chá de cerveja

700 g de batatas bolinhas com casca

4 colheres sopa de azeite de oliva

1 maço de brócolis cozido em buquês

Óleo para untar a forma

MODO DE PREPARO

Tempere a carne com metade do alho, sal e pimenta.

Coloque em um saco para assados e regue com cerveja.

Coloque as batatas e 2 colheres de azeite.Coloque em uma assadeira, feche o saco e faça um furo na parte de cima.

Leve ao forno preaquecido médio (180°C), por 1 hora. Em uma frigideira, refogue o brócolis com o azeite e o alho.

Retire a carne e as batatas do saco, enfeite com o brócolis e sirva.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/50925-carne-assada-na-cerveja.html