

FALSO MOLHO MADEIRA COM PERNIL FATIADO

INGREDIENTES

- 1 cebola grande picadinha
- 2 dentes de alho amassados
- 3 colheres de manteiga de leite
- 4 colheres de farinha de trigo
- 1 cerveja preta Itaipava Malzbier de 355 ml
- sal a gosto
- Pernil assado fatiado (mais ou menos 1 kg)

MODO DE PREPARO

Para aproveitar o pernil assado ou para incrementar essa deliciosa carne.

Em uma panela, derreta a manteiga, dourando a cebola e o alho.

Acrescente a farinha de trigo e mexa sem parar.

Acrescente a cerveja aos poucos, continuando a mexer.

Desligue o fogo.

Em outro recipiente, coloque o pernil fatiado, já assado e acrescente um pouco de água, deixando ferver, para retirar um caldo da carne.

Assim que soltar o caldo, misture aos poucos o caldo e a carne na mesma panela, prove o sal, acrescente se for necessário, deixe ferver mais uns 5 minutos, sempre misturando.

A carne do pernil fica macia devido ao álcool da cerveja, dando um sabor especial.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/51230-falso-molho-madeira-com-pernil-fatiado.html>