

PICANHA NA CERVEJA COMUM

INGREDIENTES

- 1 kg picanha
- 1 litro de cerveja comum
- 2 pimentões grandes
- 2 cebolas grandes
- 4 dentes de alho
- sal a gosto

MODO DE PREPARO

Corte a picanha em cubos grandes, frite com sal e os dentes de alho picados só até ela para de sangrar.

Adicione o pimentão cortado em tiras finas e a cebola também cortada em rodela.

Frite mais uns cinco minutos e adicione a cerveja, mexa de vez em quando e deixe cozinhar até a cebola e o pimentão desaparecerem.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/51446-picanha-na-cerveja-comum.html>