

FRALDINHA FÁCIL COM CERVEJA NA PRESSÃO

INGREDIENTES

1 peça de fraldinha entre oitocentas gramas e um quilo

1 lata de cerveja

1 sachê de caldo de bacon

Orégano, sal, molho de alho a gosto

1 rodela grossa de cebola

1 rodela grossa de pimentão

2 dentes de alho

MODO DE PREPARO

Tempere a fraldinha com o caldo de bacon, sal, orégano, molho de alho e 1/2 lata de cerveja.

Bata no liquidificador a cebola, pimentão, alho com a outra metade da cerveja e coloque na carne.

Deixe pegar gosto por 1 hora e reserve uma concha do tempero.

Escorra a carne, esquente o fundo da panela de pressão com um fio de óleo, quando estiver bem quente coloque a fraldinha com a gordura para baixo (se for preciso corte a peça de fraldinha ao meio).

Deixe dourar bem, vire e doure o outro lado.

Quando estiver bem douradinho vire novamente a gordura para baixo e acrescente uma concha do tempero, feche a panela e deixe na pressão por uns 20 minutos (varia de fogão para fogão).

Retire a pressão e divida o caldo que se formou, volte a panela para o fogo com a carne e metade do caldo e deixe secar e fritar a carne, aos poucos junte o caldo reservado, virando a carne.

Quando estiver quase pronta fatie a carne e termine de dourar.

A carne fica saborosa e suculenta mais não com gosto forte da cerveja.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/51597-fraldinha-facil-com-cerveja-na-pressao.html>