

PICANHA AO MOLHO DE CERVEJA

INGREDIENTES

- 1 picanha de 1 kg
- 1 pacote de creme de cebola
- 2 latas de cerveja escura
- 1 colher de sopa de azeite

MODO DE PREPARO

Na panela de pressão coloque o azeite e a picanha sem tempero e deixe dourar de todos os lados, em um refratário a parte misture a cerveja com o creme de cebola.

Depois de dourada coloque a mistura, tampe a panela de pressão, fogo baixo e aguarde 45 minutos. Uma delícia!

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/51819-picanha-ao-molho-de-cerveja.html>