

PICANHA NA CERVEJA PRETA

INGREDIENTES

1 peça de picanha

1 pacote de creme de cebola

1 caixa de molho de tomate refogado

2 garrafas tipo long-neck de cerveja preta

MODO DE PREPARO

Misture o creme de cebola com o molho de tomate e a cerveja.

Acondicione a picanha em uma panela grande junto com a mistura acima.

Mantenha no fogão em fogo alto, e panela tampada por 20 minutos.

Abra a panela e vire a picanha.

Mais 20 minutos de cozimento e está pronta para servir.

Acompanha esta carne com o molho que se forma: arroz branco e batata palha.

Também uma salada a gosto.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/52435-picanha-na-cerveja-preta.html>