

CARNE ASSADA A VINHA D'ALHOS

INGREDIENTES

- 2 kg de chã
- 1 cebola
- 3 dentes de alho
- 1 xícara de vinagre branco
- 2 colheres de sopa de shoyu
- 1 colher de sopa de sal
- 1 colher de sobremesa de açúcar

MODO DE PREPARO

De véspera junte a cebola picada com o vinagre e o molho shoyu, deixe a carne de molho na geladeira durante a noite.

No dia seguinte leve a carne com o molho para a panela de pressão e complete com mais 3 xícaras de água.

Deixe a carne cozinhar na panela de pressão após uma hora quando começar a apitar.

Depois leve a carne com o molho em uma assadeira e pousilhe a colher de açúcar em cima da carne, leve ao forno por 15 minutos para dourar.

Tenha sempre pão francês fresquinho para comer com o molho da carne.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/52552-carne-assada-a-vinha-dalhos.html>