

# CARNE ASSADA NA PRESSÃO COM CERVEJA

## INGREDIENTES

1 kg de fraldinha ou paleta  
2 cebolas grande  
5 dentes de alho amassado  
1 folha de louro  
sal a gosto  
4 colheres de molho inglês  
temperos mistos  
1 envelope de tempero do nordeste  
pimenta calabresa a gosto  
10 colheres óleo  
1/2 copo de cerveja

## MODO DE PREPARO

Tempere a carne com sal, alho, temperos misto, molho inglês, envelope de tempero, louro e pimenta calabresa  
Coloque a carne e refogue bem  
Sirva com batatas

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/6025-carne-assada-na-pressao-com-cerveja.html>