MAMINHA NA CERVEJA PRETA

INGREDIENTES

1 colher (sopa) de azeite

1 kg de maminha

pimenta-do-reino a gosto

sal a gosto

1 cebola picada

1 dente de alho picado

2 folhas de louro

1 lata de molho de tomate

2 cervejas preta (355 ml)

1 pacote de creme de cebola

MODO DE PREPARO

Em uma frigideira, aqueça o azeite

Coloque a maminha e tempere com pimenta

Sele todos os lados da carne e tempere

Na mesma frigideira, refogue a cebola picada

Acrescente o alho e doure

Adicione as folhas de louro e o molho de tomate

Tempere com sal e pimenta

Deixe ferver e reserve

Em uma panela de pressão, coloque a maminha e o molho de tomate temperado

Adicione as cervejas e o creme de cebola, misture

Deixe na pressão por 40 minutos

Sirva a carne com o molho

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/8487-maminha-na-cerveja-preta.html