

# 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>