CARNE BÊBADA DO RODRIGO

INGREDIENTES

1 peça de fraldinha ou picanha de aproximadamente 1 e 1/2 kg

2 latas de cerveja preta

1 saquinho de creme de cebola

2 sachês de molho de tomate

200 g de azeitona preta

1 colher (sopa) de azeite de oliva

MODO DE PREPARO

Tempere a carne na véspera do preparo ao seu gosto

Em uma panela de pressão, coloque o azeite e frite a carne até dourar

Tire a pressão e verifique se a carne já está derretendo

Sirva com arroz branco

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/8773-carne-bebada-do-rodrigo.html