

CARNE ASSADA DOS DEUSES

INGREDIENTES

2 kg de peito bovino
2 colheres de azeite
2 cabeças alho
1 lata cerveja (300 ml)
2 cebolas
1 pimentão verde
1 pimentão amarelo
1 tomate
2 tabletes de caldo de carne
300 g de azeitonas verdes
250 g de massa de tomate
300 g de salsa e cebolinha
1 linguiça calabresa
250 g de bacon fatias
200 g de cogumelos

MODO DE PREPARO

Com a faca e com cuidado, faça um buraco de ponta a ponta no peito já limpo

E uma vasilha, coloque o alho, o tablete dissolvido (ferva 3 dedos de água e derreta), 1 colher de azeite e a cerveja

Após o tempo de descanso, leve para pressão por aproximadamente 40 minutos após a pressão

Arrume do seu jeito e em seguida coloque 1 colher de azeite por cima da carne

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitaecozinha.com.br/receita/3674-carne-assada-dos-deuses.html>