

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

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitaecozinha.com.br/receita/8487-maminha-na-cerveja-preta.html>