



RECEITAS DA FIA

Carne ao molho na cerveja preta

www.receitasdafia.com/receitas/carne-ao-molho-na-cerveja-preta

Dia dos Pais está chegando, para esse dia tão especial surpreenda seu herói com esta Carne de panela ao molho de cerveja preta, que além de [Carne ao molho na cerveja preta](#) deliciosa e macia, é super fácil de preparar.

 40 min

 6 porções

Ingredientes

- 1 Kg de carne cortada em cubos
- 1/2 pacote de creme de cebola
- 1/2 pimentão verde picado
- 1 cebola picada
- alho amassado
- 1 lata de molho de tomate
- 1 garrafa de cerveja preta
- Cheiro verde picado

Modo de Preparo

1. Na panela de pressão, refogue a cebola, o alho e o pimentão.
2. Adicione a carne, o molho de tomate, a cerveja e o creme de cebola.
3. Tampe a panela e deixe cozinhar por 30 minutos.
4. Destampe a panela e adicione a salsinha picada.
5. Sirva a seguir.

Relacionado: [Bolo de Carne](#)