



## Maminha na Cerveja

[www.receitasdafia.com/receitas/maminha-na-cerveja](http://www.receitasdafia.com/receitas/maminha-na-cerveja)

A receita de hoje é de dar água na boca, Maminha na cerveja pra comer com a família inteira, fica uma delícia!

Maminha na Cerveja known

 50 min

 6 porções

### Ingredientes

- 1 peça de [maminha](#)
- 2 [cebolas](#) médias
- 1 lata de [cerveja preta](#)
- 1/2 lata de [cerveja](#) normal
- 1 pacote de [creme de cebola](#)
- 1 xícara (café) de azeite
- 1 colher (sopa) de [alho](#) amassado
- [Manjericão](#) a gosto
- Pimenta do reino a gosto
- 2 folhas de [louro](#) grande
- Sal a gosto
- [Champgnon](#) a gosto

### Modo de Preparo

1. Corte uma das cebolas em pedacinhos e a outra em rodela. Reserve.
2. Coloque o azeite, o alho e uma pitada de sal e deixe fritar um pouco.
3. Depois, acrescente a cebola picada e deixe dourar.
4. Coloque a maminha e deixe dourar todos os lados.
5. Com a ajuda de uma faca de ponta, de algumas furadas na carne.
6. Acrescente a cerveja preta, o creme de cebola, as cebolas em rodela, a pimenta do reino a gosto, o manjericão a gosto, o sal a gosto, a cerveja, e as folhas de louro, lembrando que não pode ficar mexendo.
7. Deixe cozinhar de 30 a 40 minutos, até que a carne fique mole.
8. Depois, retire da panela, corte a carne em pedaços pequenos, e volte tudo na panela e acrescente o champgnon.
9. Deixe ferver por mais dez minutos ( com a panela aberta ).
10. Bom Apetite!