



Picanha na Cerveja Preta

www.receitasdafia.com/receitas/picanha-na-cerveja-preta

Hoje vamos de picanha na cerveja preta com um sabor todo especial, super macia e suculenta e vai deixar seu fim de semana super saboroso. Bora fazer?

Picanha na Cerveja Preta

 60 min

 6 porções

Ingredientes

- 1 peça de [picanha](#)
- 1 xícara (chá) de [molho de tomate](#)
- 8 [azeitonas](#) verdes picadas
- 1 pacote de [creme de cebola](#)
- 1 lata de [cerveja preta](#) (350 ml)
- 3 colheres (sopa) de óleo
- Sal e [pimenta-do-reino](#)

Modo de Preparo

1. Misture o molho de tomate com a azeitona, o creme de cebola e a cerveja. Reserve.
2. Aqueça o óleo na panela de pressão e doure a carne, virando com uma colher de pau para não furar a peça.
3. Adicione a mistura de cerveja, tampe e cozinhe em fogo médio por 30 minutos após começar a chiar.
4. Libere a pressão para a abrir a panela e verifique o ponto, a carne deve estar macia e o molho, bem encorpado.
5. Ajuste o sal, tempere com pimenta-do-reino a gosto.
6. Um bom acompanhamento sera arroz e farofa.
7. Bom Apetite!

www.receitasdafia.com