

CARNE LOUCA COM BATATA

INGREDIENTES

- 350 g de carne patinho
- 2 dentes de alho
- 1 cebola
- 1 tomate
- 2 batatas
- 1 cenoura ralada
- 5 colheres (sopa) de molho de tomate
- 1 lata de cerveja preta

MODO DE PREPARO

- Refogue o alho com sal e pimenta em uma panela de pressão
- Acrescente a cebola e refogue bem
- Acrescente a carne, já cortada em cubos e refogue até dourar
- Acrescente a cenoura ralada, tomate e batata; misture bem
- Coloque o molho de tomate e a cerveja preta; deixe ferver um pouco
- Coloque na pressão por 20 minutos
- Desfie a carne, usando um garfo ou processador e coloque de volta no molho
- Acerte o sal e sirva

©2026 todos os direitos reservados a Elder Recetas Fáciles

<https://elderrecetasfaciles.com.br/receita/10225-carne-louca-com-batata.html>