

# CARNE NA CERVEJA PRETA

## INGREDIENTES

1 kg de capa de filé em cubos  
1/2 pacote de creme de cebola  
1 cebola média picada  
4 dentes de alho picados  
1 lata de molho de tomate  
2 lata de cerveja preta  
1/2 xícara de salsinha picada  
azeite

ACOMPANHAMENTO batatas assadas  
feijão branco cozido

## MODO DE PREPARO

Em uma panela de pressão, refogue a cebola e o alho

Adicione a carne, o molho de tomate, a cerveja e o creme de cebola

Tampe a panela e deixe cozinhar por 50 minutos

Em um refratário, coloque a carne no meio e na volta coloque o feijão branco e as batatas

Polvilhe a salsinha e regue azeite

©2026 todos os direitos reservados a Elder Recetas Fáciles

<https://elderrecetasfaciles.com.br/receita/5501-carne-na-cerveja-preta.html>