

CARNE ASSADA DO QUINTA

INGREDIENTES

- 2 kg de peito bovino
- 12 batatas calabresas
- 3 dentes de alho
- 1 cebola media
- 1 colher (sopa) cheia de açúcar
- 50 ml de óleo ou 1 colher (sopa) de banha de porco
- 1 colher (sopa) rasa de chimichurri
- 350 ml de cerveja escura tipo caracu
- 1 colher (sopa) rasa de sal ou a gosto.
- 5 tomates de preferência italianos

MODO DE PREPARO

- Amasse o alho, junte com o chimichurri, sal e a cerveja num saco plástico
- Coloque o peito no saco junto aos temperos e de um nó
- Coloque na geladeira e deixe marinar por 30 minutos
- Enquanto a carne vai marinando, pique a cebola e os tomates
- Frite a cebola até ficar moreninha
- Acrescente a colher de açúcar e deixe até ficar caramelizadas
- Retire o peito do saco e reserve o tempero
- Frite o peito na cebola caramelizada até ficar bem frito, selando bem todos os lados
- Após 50 minutos, desligue o fogo, retire a pressão e acrescente as batatas calabresas
- Feche a tampa e cozinhe por 10 minutos;
- Feche a tampa e deixe cozinhar em fogo médio baixo por 50 minutos

©2026 todos os direitos reservados a Elder Recetas Fáciles

<https://elderrecetasfaciles.com.br/receita/9858-carne-assada-do-quinta.html>