

Fraldinha na Cerveja Preta!!



Fraldinha na cerveja Preta!

Mais uma receita de vó deliciosa da minha amiga, Regina Abbud!!

Estivemos juntas com um grupo de casais amigos no final de semana e claro que não poderia deixar passar essa oportunidade de aprender mais algumas receitas deliciosas com essa amiga super alegre e divertida!

Acabei de fazer a fraldinha com cerveja preta na panela de pressão, super simples e deliciosa! Tenho certeza que vocês vão adorar, pois ela desmancha na boca!! Ficou muuuiito bom! Valeu Regina!!

Ingredientes:

1 peça de fraldinha de +/- 700 g

1 lata de molho de tomate temperado (tipo pomarola)

1 lata (medida) de água

1 pacote de sopa ou creme de cebola

1 lata de cerveja preta

Modo de fazer:

Coloque um pouco de azeite na panela de pressão e frite a carne rapidamente até dourar. Adicione todos os outros ingredientes, tampe a panela e deixe cozinhar por 35 minutos após pegar a pressão. Delícia!!!