



Carne da Preguiça

Ingredientes:

1 peça de aproximadamente 1 Kg de maminha ou fraldinha com os excedentes de gordura retirados

1 cebola grande picada

3 tomates sem pele cortados em 8

1 lata de cerveja preta

Sal

Tomilho (mais recomendado) ou orégano

Modo de preparo:

Coloque todos os ingredientes na panela de pressão e leve ao fogo médio por 40 minutos ou até que a carne fique macia.

Fica um molho bem saboroso e a carne deliciosa, após o cozimento fatie a carne e sirva.