Maminha na cerveja

Ingredients

1 peça de maminha (1,5kg)

1 colher de sopa de manteiga

1 fio de azeite

2 colheres de sopa (bem cheias) de creme de cebola

1 xícara de chá de molho de tomate

1 lata de cerveja preta

1 copo americano de água

Preparo

Reúna todos os ingredientes;

Em uma panela de pressão, esquente o azeite, a manteiga e sele a maminha;

Adicione o creme de cebola, o molho de tomate, a cerveja preta e 1 copo de água. Misture bem;

Tampe a panela, deixe cozinhar por cerca de 40 minutos contados após pegar pressão;

Agora é só servir. Bom apetite!