



Fonte: Casas Bahia | M de Mulher | Google

Dia dos Pais

No segundo domingo de Agosto comemoramos o dia dos Pais, uma data importante para mostrar ao seu pai o quanto ele é importante pra você. Confira algumas dicas de presente para cada tipo de pai e uma receita deliciosa de almoço !!

Dicas de Presentes Para cada estilo de pai uma dica de presente.



Caixa de ferramentas



Aparelho de barbear



Camisas e cintos



Tênis esportivos



Bicicleta



Agasalhos esportivos



Notebook



Smartphone



MP4



Livros



Tablet



Caneta-tinteiro



CDs e DVDs



Camisetas de bandas



Show da banda favorita



Perfume



Gravatas



Pasta executiva

Almoço especial Dia dos Pais - Carne na Cerveja

Preparo: Rápido (até 30 minutos)
Rendimento: 6 porções



Ingredientes

- . 2 colheres (sopa) de azeite
- . 2 colheres (sopa) de manteiga
- . 1 kg de coxão mole cortado em cubos grandes
- . 2 cebolas picadas
- . 3 dentes de alho picados
- . Sal e pimenta-do-reino a gosto
- . 1 latinha de cerveja
- . 1 folha de louro
- . 1 pimentão vermelho cortado em rodela
- . 1 xícara (chá) de ervilha fresca
- . 3 colheres (sopa) de cheiro-verde picado

Modo de preparo

Em uma panela, aqueça o azeite e a manteiga. Junte a carne e deixe dourar. Acrescente a cebola, o alho e refogue por 5 minutos. Adicione o sal, a pimenta, a cerveja, a folha de louro e cozinhe em fogo médio até que a carne fique macia. Coloque o pimentão e a ervilha e cozinhe por mais 5 minutos. Desligue o fogo e salpique o cheiro-verde.

Dica: você pode preparar esta receita substituindo o coxão mole por peito de frango.