

CARNEIRO FATIADO

INGREDIENTES

2 kg de pernil de carneiro cortado em cubos médios

1 colher (sopa) de óleo vegetal

4 dentes de alho socados

1/2 garrafa de vinho branco seco

sal a gosto

pimenta-do-reino

5 tomates picados

2 cebolas picadas

folhas de manjeriço

folhas de hortelã

250 g de trigo para quibe

MODO DE PREPARO

Deixe, de um dia para o outro, a carne no vinho, sal e alho.

Em uma frigideira, doure os pedaços de carne em pouco óleo.

Coloque a carne em uma panela, acrescente o molho de vinho, sal e alho.

Junte os tomates, as cebolas, manjeriço, hortelã e a pimenta do reino.

Corrija o sal e deixe cozinhar até a carne ficar macia.

Em seguida, coloque o trigo de quibe lavado e mexa por 3 minutos. Sirva a seguir.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/14551-carneiro-fatiado.html>