

# COZIDO DE CARNE COM VINHO DE DANIEL BORK

## INGREDIENTES

800 g de músculo em cubos  
sal e pimenta-do-reino a gosto  
1 colher (sopa) de óleo  
1 cebola em cubos  
2 dentes de alho picados  
2 talos de salsão em cubos  
3 colheres (sopa) de extrato de tomate  
1 e 1/2 xícara (chá) de água quente  
2 xícaras (chá) de mandioca em cubos  
1 xícara (chá) de cenoura em cubos  
2 cubos de caldo de carne  
1 xícara (chá) de vinho tinto seco  
cheiro-verde picado para polvilhar

## MODO DE PREPARO

Tempere a carne com sal e pimenta.

Aqueça uma panela de pressão com o óleo em fogo alto e frite a carne até dourar.

Adicione a cebola, o alho e refogue por 3 minutos.

Acrescente o salsão, o extrato e frite por 2 minutos.

Junte a água quente, a mandioca, a cenoura, o caldo de carne e o vinho.

Tampe e cozinhe, em fogo baixo, por 30 minutos depois de iniciada a pressão.

Desligue e deixe a pressão sair naturalmente.

Abra a panela e acerte o sal, se necessário.

Transfira para uma travessa, polvilhe com cheiro-verde e sirva em seguida.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/18398-cozido-de-carne-com-vinho-de-daniel-bork.html>