

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.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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