

CONTRA FILÉ AO VINHO TINTO (BRASATO)

INGREDIENTES

- 1 kg de contra filé ou alcatra em bifes grossos
- 2 garrafas de vinho tinto de sua escolha (seco ou suave)
- 1 cenoura
- 2 cebolas
- 2 talos de salsão
- 2 dentes de alho
- 4 colheres de azeite extravirgem
- sal e pimenta-do-reino a gosto

MODO DE PREPARO

Tempere a carne com sal e pimenta-do-reino a gosto, reserve.

Corte em cubos: a cenoura, a cebola, o salsão e o alho colocando-os em uma frigideira e refogue com azeite.

Coloque a carne junto com os legumes refogados e cubra completamente com vinho, deixe marinando por 8 horas.

Passado o tempo, coloque tudo em uma assadeira e cubra com papel-alumínio.

Leve ao forno a 180°C por 2 horas, após, retire a carne do molho e reserve enrolada no papel-alumínio.

Bata o molho no liquidificador e leve ao fogo para reduzir um pouco, se preciso corrija o sal.

Fatie a carne e cubra com o molho.

Sugestão, sirva com purê de batatas.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/19347-contrafilé-ao-vinho-tinto-brasato.html>