

PATINHO AO MOLHO DE VINHO

INGREDIENTES

- 1 kg de patinho
- 100 g de champignon fatiado
- 1 taça de vinho seco
- 2 colheres (sopa) de azeite de oliva
- 5 folhinhas de alecrim
- 2 cebolas
- 3 dentes de alho
- sal a gosto

MODO DE PREPARO

Corte o patinho picadinho (no tamanho que desejar).

Corte a cebola em rodela.

Aqueça o azeite de oliva na panela de pressão.

Despeje o patinho picado na panela quente e deixe até dourar.

Acrescente o sal e o alho.

Quando estiver douradinho, acrescente o vinho e o champignon.

Tampe a panela de pressão e cozinhe por uns 35 minutos.

Tire a pressão da panela e acrescente a cebola e o alecrim e deixe cozinhar por mais 5 minutos.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/21186-patinho-ao-molho-de-vinho.html>