

CARNE MOÍDA AO VINHO

INGREDIENTES

500 g de carne moída
3 dentes de alho
1 cebola roxa
200 ml de vinho tinto semi-seco
3 cebolinhas
salsinha a gosto
pimenta-do-reino à gosto
sal a gosto
3 tomates
10 ml de óleo

MODO DE PREPARO

Sele a carne moída em uma frigideirada e reserve.

Pique a cebola, o tomate, o alho, a salsinha, a cebolinha e refogue-os em uma panela com 1 fio de óleo. Assim que começar a fritar, acrescente o vinho.

Reduza o vinho para que não fique com gosto de álcool e acrescente o sal e a pimenta.

Misture a carne, espere em torno de 10 minutos para a carne pegar o sabor do molho e está pronto.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/23094-carne-moida-ao-vinho.html>