

PAULISTA ASSADA DE PANELA AO VINHO BORDO

INGREDIENTES

1 kg de carne paulista
2 e 1/2 cebola pequena em fatias ou picada
3 colheres (sopa) de alho picado
5 colheres (sopa) de azeite
1 e 1/2 colher (sopa) de cominho
1 colher (chá) de colorífico ou urucum
1 cenoura grande
2 tomates médios
1/2 xícara de vinho bordô ou bordô suave
2 colheres (sopa) de molho de pimenta
sal e molho shoyu a gosto

MODO DE PREPARO

Perfure a peça de paulista inteira com um furador ou uma faca.

Coloque-a em uma tigela que a comporte e tempere com o alho, cominho, colorau, molhos de pimenta e shoyu, sal, 2 colheres (sopa) de azeite e deixe apurar por 2 horas.

Em uma panela de pressão, coloque o restante do azeite e frite a cebola.

Antes de dourar a cebola, adicione a carne e deixe refogar.

Esteja sempre virando a carne, adicione o vinho e continue refogando.

Após 2 minutos refogando, acrescente 300 ml de água ao molho que está se formando.

Deixe começar a ferver e tampe.

Marque 20 minutos após o início da fervura, desligue o fogo, tire a pressão e destampe a panela.

Retire a carne para fatiar, devolva-a à panela e acrescente a cenoura cortada em rodela.

E deixe ferver por mais 10 minutos, desligue o fogo, retire a pressão e adicione o tomate fatiado em rodela.

Misture até o molho envolver o tomate e pode servir.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/23952-paulista-assada-de-panela-ao-vinho-bordo.html>