

FRALDINHA GOURMET

INGREDIENTES

2 kg de fraldinha
1 cebola picada
6 dentes de alho esmagados
1 tomate em cubinhos
azeite
manteiga
300 ml de vinho tinto seco
1 lata de creme de leite
1 maço de salsinha e cebolinha picados
sal
pimenta-do-reino
1 kg de batatas partidas em dois sem a casca

MODO DE PREPARO

Coloque um pouco de azeite em uma panela de pressão e deixar aquecer.

Acrescente a cebola e o alho para dourar.

Adicione tomate em cubinhos.

Acrescente a salsinha e a cebolinha picados.

Tempere a fraldinha com pouco sal e um pouquinho de pimenta-do-reino.

Coloque a fraldinha na panela de pressão.

Acrescente o vinho tinto seco.

Feche a panela de pressão.

Após apitar, deixe cozinhando por 40 minutos.

Cozinhe as batatas.

Besunte as batatas com manteiga, dê uma pitada de sal e leve ao forno por 20 minutos.

Quando terminar de cozinhar a fraldinha, pegue a carne e fatie em pedaços de 1 cm.

Finalize no forno por 10 minutos.

Acrescente o creme de leite ao molho que ficou na panela de pressão e deixe ficar mais grossinho.

Sirva no prato: a carne, as batatas e regue com o molho.

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/24214-fraldinha-gourmet.html>