

# 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>