

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>