

FRADINHA AO MOLHO DE LEGUMES COM VINHO

INGREDIENTES

1,5 kg de fraldinha inteira

sal com alho a gosto

mostarda a gosto

molho inglês a gosto

1 cebola

1 tomate maduro

1/2 pimentão

200 ml de vinho tinto seco

1 colher (sopa) de manteiga

1 cenoura cozida ao dente

pimenta-do-reino moída

MODO DE PREPARO

Tempere a fraldinha inteira com, molho inglês, pimenta-do-reino, mostarda e o sal com alho.

Coloque em um tabuleiro cubra com papel alumínio e deixe assar por 40 minutos.

Corte o tomate, a cebola, o pimentão e a cenoura bem pequenos, e cozinhe nos 200 ml de vinho.

Retire o papel alumínio e deixe dourar a carne por mais 10 minutos.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/24475-fradinha-ao-molho-de-legumes-com-vinho.html>