

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.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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