

PACU DA FRALDINHA EM FALSO MOLHO MADEIRA

INGREDIENTES

- 1 pacu da fraldinha aproximadamente 800 g
- 1 molho de tomate de saquinho (340 g)
- 200 ml de vinho tinto seco
- 1 cebola média bem picada
- 2 dentes de alho
- 3 colheres de sopa de azeite de oliva
- sal a gosto
- 3 colheres de sopa de creme de cebola em pó

MODO DE PREPARO

Corte a carne em tiras largas a favor da fibra.

Tempere a carne com sal a gosto e o creme de cebola em pó.

Na panela de pressão, aqueça, o azeite e acrescente a cebola e o alho picados, deixe dourar.

Após dourar, frite a carne já temperada por uns 15 minutos, mexendo sempre.

Após dourar a carne, acrescente o molho de tomate e o vinho.

Feche a panela e deixe na pressão, por uns 30 minutos.

Após o tempo, abra a panela e corrija o sal, se necessário.

Sirva com arroz e salada de alface.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/27200-pacu-da-fraldinha-em-falso-molho-madeira.html>