

ALCATRA AO VINHO TINTO

INGREDIENTES

- 1,5 kg de alcatra cortadas em pedaços de 3 cm (corte brochete)
- 1 colher (sobremesa) de óleo de soja
- 2 dentes de alho amassados
- pimenta-do-reino a gosto
- 2 colheres (sopa) de mostarda
- 1 cebola grande cortada em gomo
- 2 tomates médios picados
- 3 tomates médios triturados
- 1/2 xícara (chá) de vinho tinto seco
- 1/2 xícara (chá) de caldo de carne (ou 1/4 tablete de caldo de carne pronto light)
- 1/2 xícara (chá) de água
- 2 colheres (sopa) de salsa picada

MODO DE PREPARO

Refogue os cubos de carne no óleo até que dourem.

Adicione o alho, a pimenta, a mostarda e a cebola, mexendo sempre, até que esta fique transparente.

Adicione o tomate picado e cozinhe, mexendo, por 2 minutos.

Junte o tomate triturado, o vinho, o caldo e a água.

Deixe ferver.

Tampe e cozinhe em fogo baixo por 1 hora e 30 minutos, mexendo de vez em quando, até que a carne esteja macia.

Polvilhe a salsa sobre a carne na hora de servir.

Sirva.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/28939-alcatra-ao-vinho-tinto.html>