

TALHARIM À MODA ALEMÃ

INGREDIENTES

- 500 gramas de talharim tipo grano duro, cozido al dente
- 3 colheres das de sopa de óleo
- 2 colheres das de sopa de alho bem picado ou amassado
- 3 xícaras das de chá de cebola cortada em cubos bem pequenos
- 2 colheres das de sopa de manteiga
- 1 colher das de sopa de páprica doce
- 1 Kg de coxão duro cortado em cubos pequenos
- 2 colheres das de sopa de extrato de tomate
- 2 folhas de louro
- 1 ramo fresco de tomilho limão
- 2 saches de caldo de carne 0% de gordura
- 750 ml de vinho tinto seco (preferencialmente uvas tipo Shiraz/carbenet)
- Sal e pimenta do reino branca moída na hora a gosto
- Água quente se necessário
- Cheiro verde fresco a gosto (salsa, cebolinha, manjericão)

MODO DE PREPARO

Leve ao fogo uma panela com o óleo, frite o alho, acrescente as cebolas e refogue. Adicione a manteiga, a páprica, os cubos de carne e refogue novamente.

Junte as folhas de louro, o tomilho, o caldo de carne e o vinho, prove os temperos, tampe a panela e deixe cozinhar lentamente por aproximadamente 45 minutos acrescentando a água aos poucos quando necessário.

Cozinhe até que a carne esteja macia e o caldo cremoso, junte o cheiro verde e sirva com o talharim bem quente.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/32876-talharim-a-moda-alema.html>