

MACARRÃO AO VINHO

INGREDIENTES

- 1 pacote de macarrão penne
- 1 kg de carne alcatra
- 1 litro de vinho tinto suave
- 1 litro de vinho tinto seco
- azeite
- 1 cebola
- 1 caldo de carne
- 1 pacote de molho de tomate

MODO DE PREPARO

Corte a carne em cubos pequenos.

Refogue a cebola em um fio de azeite e o caldo de carne.

Coloque a carne e refogue, após a carne refogada coloque os vinhos e deixe cozinhar a carne até levantar fervura.

Mantenha por 10 minutos em fogo baixo.

Acrescente o molho de tomate e aguarde mais 8 minutos.

Misture com o penne cozido.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/34210-macarrao-ao-vinho.html>