

# PAIO FRITO AO VINHO

## INGREDIENTES

- 600 g de paio
- 1 xícara de chá de azeite
- 2 cebolas médias
- 4 dentes de alho
- 2 copos de 200 ml de vinho tinto suave de mesa

## MODO DE PREPARO

Em uma panela média coloque os dois copos de 200 ml de vinho tinto suave de mesa.

Corte em pedaços bem pequenos 1 cebola média e coloque na panela.

Em seguida acrescente as 4 cabeças de alho bem picadas.

Tampe a panela e quando começar a ferver deixe por mais 5 minutos, desligue o fogo e reserve.

Corte o paio em rodela finas e o acrescente em uma frigideira grande e alta já preparada com uma xícara de azeite.

Deixe-o fritar por mais 10 minutos em fogo alto.

Na sequência acrescente a outra cebola média já cortada em rodela finas e deixe refogar com o paio até murchar um pouco.

Vá mexendo os ingredientes na frigideira e em seguida acrescente o molho de vinho já preparado.

Continue mexendo por mais 5 minutos e deixe o molho apurar por mais 10 minutos em fogo médio e está pronto.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/35125-paio-frito-ao-vinho.html>