

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 rodelas 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 rodelas também 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>