

COZIDO

INGREDIENTES

MOLHO:

Molho: 2 xícaras de chá de caldo de carne

1/2 xícara de chá de vinho branco seco

1/2 colher sopa de mostarda

1/2 xícara de chá de cheiro-verde

água quente o necessário para cozinhar a carne

1/2 xícara de chá de cogumelo fatiado

MODO DE PREPARO

MOLHO:

Molho: Coloque os ingredientes na panela e leve ao fogo, deixe ferver por alguns minutos. Em outra panela coloque um fio de azeite e refogue a couve até que murche.

Arrume a carne na travessa despeje por cima o molho e em volta a couve.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/36887-cozido.html>