

CARNE AO MOLHO MADEIRA CASEIRO

INGREDIENTES

- 1/2 kg de alcatra
- 1 cebola
- 4 dentes de alho
- 1 colher de sobremesa de óleo
- 1 lata de molho de tomate
- 2 folhas de louro
- 2 colheres de sopa de margarina
- 1 copo de 200 ml de vinho (de sua preferência)

MODO DE PREPARO

Em uma panela bote 1 colher de sobremesa de óleo e deixe esquentar.

Adicione a alcatra, a cebola e o alho e deixe fritar bem.

Adicione o molho de tomate e as folhas de louro e deixe esquentar por uns 5 minutos.

Coloque o vinho e deixe ferver por 30 a 40 minutos.

A carne pode ser acompanhada de arroz, batatas ou macarrão.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/37979-carne-ao-molho-madeira-caseiro.html>