

CARNE DE PANELA COM VINHO TINTO

INGREDIENTES

- 1 kg de acém ou coxão duro cortado em 3 pedaços
- 1 colher de sopa de alho em pasta
- 2 tabletes de caldo de carne
- 1 xícara de vinho tinto seco
- 500 ml de água
- 2 xícaras de cebola picada
- 1/2 xícara de alcaparras
- 1/2 xícara de azeitonas verdes
- 1/2 xícara de azeitonas pretas
- 1 pimentão vermelho picado
- 1 pimentão verde picado (opcional)
- 1 embalagem de molho de tomate

MODO DE PREPARO

Colocar na panela de pressão a carne, alho, caldo de carne, vinho, água, 1 xícara de cebola picada (guardar a segunda xícara para o final), alcaparras, azeitonas.

Misturar bem e levar ao fogo médio por 50 minutos (contando após pegar pressão).

Quando passar esse tempo, tirar a pressão da panela e abrir.

Com uma colher de pau vá amassando a carne, ela solta fácil e desfia rápido.

Acrescentar pimentão, a cebola restante e molho de tomate. Corrigir sal de acordo com seu gosto e voltar para o fogo por mais 15 minutos (ou até amolecer o pimentão e a cebola).

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/39297-carne-de-panela-com-vinho-tinto.html>