

CARNEIRO COM TOMATE E AZEITONA.

INGREDIENTES

- 1 colher de sopa de óleo
- 1 kg de carne de carneiro cortada em cubos
- 1 xícara de vinho rosé
- 2 dentes de alho picados
- sal e pimenta
- 12 kg de tomates pequenos
- 1 vidro de (90 g) de azeitonas recheadas com pimentão.

MODO DE PREPARO

Aqueça o óleo e frite a carne até que esteja dourada.

Junte os outros ingredientes seguintes e deixe levantar fervura.

Diminuindo a temperatura do fogo,tampe e cozinhe por 2 horas e meia ou até que esteja macia.

Adicione os tomates inteiros e as azeitonas e deixe aquecer por 5 minutos .Sirva a seguir.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/40164-carneiro-com-tomate-e-azeitona.html>