

# 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.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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