ALCATRA COM LEGUMES

INGREDIENTES

1 colher (sopa) de azeite de oliva

1/2 kg de alcatra cortada em cubos pequenos

2 dentes de alho triturados

1 colher (sopa) de farinha de trigo

1 e 1/2 xícara (chá) de água quente

1 cubo de caldo de carne

1 xícara (chá) de cenoura em palitos grossos

1 xícara (chá) de vagem (sem pontas e fios) cortadas em 3 pedaços

1 cebola grande cortada em gomos

1/2 xícara (chá) de vinho tinto seco

sal, pimenta e cheiro-verde a gosto

MODO DE PREPARO

Na panela de pressão aqueça o azeite e refogue a carne e o alho em fogo alto até dourarem (cerca de 10 minutos).

Salpique a farinha e refogue por mais 1 minuto.

Junte a água quente, o caldo de carne, os legumes, a cebola e o vinho.

Tampe e cozinhe por 5 minutos em fogo médio após o início do apito.

Aguarde a pressão ser liberada naturalmente, ajuste o sal, tempere com pimenta e cheiro-verde a gosto e sirva.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/41524-alcatra-com-legumes.html