

ENSOPADO DE CARNE COM BATATA E AGRIÃO

INGREDIENTES

1 kg de carne fraldinha cortada em cubos
1 cebola média picada
300 g de bacon cortada em cubinhos pequenos
3 colheres de sopa de margarina
1 tablete de caldo de carne
1 1/2 colheres de sopa de farinha de trigo
1 1/2 xícaras de chá de água
1 1/2 xícaras de chá de vinho tinto seco
3 batatas médias
2 folha de louro
pimenta-do-reino a gosto
100 g de champignon
agrião o quanto baste

MODO DE PREPARO

Em uma panela coloque a margarina, a cebola e o bacon e deixe ficar bem douradinho.

Depois de dourar bem a cebola e o bacon, retire reserve.

Na margarina que ficou na panela coloque a carne e deixe fritar um pouco, em seguida coloque a farinha de trigo, mexa e deixe mais 1 minuto fritando.

Após, coloque novamente a cebola e o bacon que estavam reservados, a pimenta do reino, a água, o caldo de carne e mexa até dissolver o tablete.

Em seguida coloque o vinho, as folhas de louro, a batata e deixe cozinhar por 30 minutos, e mexa as vezes para não grudar no fundo da panela.

Acrescente o champignon e o agrião e deixa cozinhar por mais 5 minutos e está pronto

Sirva com arroz e farofa.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/41791-ensopado-de-carne-com-batata-e-agriao.html>