MOQUECA PRÁTICA DE CARNE

INGREDIENTES

1 e 1/2 kg de patinho cortado em bifes pequenos e finos

2 dentes de alho amassados com uma pitada de sal

1 pimenta dedo-de-moça sem semente picada

1/4 de xícara (chá) de vinho tinto seco

3 cebolas cortadas em rodelas

1 pimentão vermelho cortado em rodelas

1 pimentão amarelo cortado em rodelas

4 tomates maduros cortados em rodelas

1/2 maço de coentro picado

1/2 maço de salsa picada

2 colheres (sopa) de colorau

1/2 xícara (chá) de azeite

MODO DE PREPARO

Tempere a carne com antecedência com alho, a pimenta e o vinho.

Em uma panela alterne camadas de cebola, pimentões, tomate e carne, salpicando o coentro e a salsa, e terminando com uma camada de tomate.

Polvilhe o colorau, regue com o azeite e leve ao fogo alto.

Quando começar a ferver, coloque no fogo brando, tampe e deixe cozinhar por 25 minutos ou até a carne ficar macia.

Bom apetite.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/45300-moqueca-pratica-de-carne.html