SANDUÍCHE DE CARNE DE PANELA NA TRAVESSA

INGREDIENTES

450 g de paleta desossada em cubos

1 cebola picada

2 dentes de alho picados

sal a gosto

pimenta-do-reino a gosto

1/2 de xícara de vinho tinto seco

1 colher (sopa) de extrato de tomate

1 xícara de caldo de carne

2 colheres (sopa) de salsinha picada

9 pães egg sponge ou massinha

1 e 1/2 xícara de mussarela ralada

2 colheres (sopa) de manteiga derretida para pincelar

MODO DE PREPARO

Aqueça uma panela com azeite e frite a carne

Junte a cebola e o alho e refogue

Acrescente o extrato de tomate e o caldo de carne

Tampe e deixe cozinhar por, aproximadamente, 40 minutos, ou até que esteja bem macia

Desmanche a carne, acrescente a salsinha picada e reserve

Em um refratário, disponha a fatia de baixo dos pães, a mussarela e cubra com a outra metade dos pães

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/4862-sanduiche-de-carne-de-panela-na-travessa.html