ALCATRA AO VINHO

INGREDIENTES

400 g de alcatra cortada em cubos

350 ml de vinho tinto seco

3 dentes de alho picados

1 cebola média picada

50 g de bacon cortado em cubos

50 g de champignons em fatias

2 colheres de sopa de azeitonas verdes fatiadas

1 lata de seleta

Orégano a gosto

Manjericão a gosto

Salsinha a gosto

Sal a gosto

2 colheres de sopa de azeite extra virgem para refogar

MODO DE PREPARO

Em uma panela média (20 cm), aqueça o azeite e refogue o alho e o bacon e a cebola até dourar um pouco.

Adicione a alcatra e mexa de vez em quando até que todos os cubos estejam dourados.

Adicione metade do vinho mexendo até levantar fervura.

Adicione uma pitada de sal, a seleta, os champignons e as azeitonas.

Adicione o resto do vinho e mexa suavemente até levantar fervura.

Tempere com manjericão, salsinha, orégano e sal a gosto.

Deixe cozinhar em fogo médio por 20 min., ou até engrossar um pouco o caldo.

Sirva com arroz branco e batatas palha, ou salada verde.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/49330-alcatra-ao-vinho.html