BISTECA AO MOLHO DE VINHO TINTO, COM CENOURAS CARAMELADAS

INGREDIENTES

PARA BISTECA:

Para bisteca:4 bistecas "carnudas"

sal

alecrim

4 dentes de alho amassados

suco de 2 limões

azeite

PARA O MOLHO:

Para o molho:Caldo que permaneceu na frigideira após fritar as bistecas

1 colher de sobremesa de manteiga

1 cebola pequena picadinha

2 xícaras de vinho tinto seco

3 colheres de sopa de creme de leite fresco

CENOURAS:

Cenouras:3 cenouras médias, descascadas e cortadas em "palitos"

1 colher de sobremesa de manteiga

1 colher de sobremesa de açúcar cristal orgânico (pode ser substituído pelo comum)

salsinha a gosto

MODO DE PREPARO

BISTECA:

Bisteca:Jogue o suco dos limões sobre as bistecas. Agora pegue o alho e esfregue por toda a bisteca, faça isso também com o alecrim e salpique sal na bisteca. Deixe curtir nesse tempero por 40 minutos. Após isso pegue uma frigideira e grelhe as bistecas em um pouco de azeite. Reserve as bistecas em local quente (por exemplo um forno levemente aquecido).

MOLHO:

Molho: Após retirar as bistecas e retira-las, coloque a manteiga derreta e acrescente as cebolas de uma leve fritada e jogue o vinho na mesma frigideira (onde ainda se concentrava um pouco de caldo e temperos da bisteca)

mecha e deixe ferver por 15 minutos, após esse tempo misture o creme de leite para dar uma suavizada no sabor. Distribua sobre a carne e sirva. Servi a bisteca acompanhada de cenouras carameladas e arroz com espinafre.

CENOURAS:

Cenouras:Cozinhe as cenouras com um pouquinho de sal, até ficarem levemente macias, escorra e reserve. Em uma panela derreta a manteiga e acrescente o açúcar, mexa e coloque as cenouras, deixe caramelar mexendo de vez em quando para não queimar, quando estiver pronta coloque um pouco de salsinha e a incorpore.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/49619-bisteca-ao-molho-de-vinho-tinto-com-cenouras-carameladas.html