

# CARNE AO VINHO TINTO

## INGREDIENTES

1/2 Kg de alcatra em cubos médios  
2 tabletes de caldo de carne  
1 xícara (chá) de vinho tinto quente  
1 cebola pequena picada  
2 colheres (sopa) de óleo  
1 cenoura em tiras  
1 folha de louro  
1/2 colher (sopa) de farinha de trigo  
2 batatas médias em cubos pequenos  
100 g de cogumelos fatiados

## MODO DE PREPARO

Dissolva um tablete de caldo de carne no vinho e coloque a carne nessa mistura, deixando-a de molho de um dia para o outro.

Para o preparo, escorra a carne e reserve o líquido resultante. Doure a cebola, refogue ligeiramente a carne e acrescente o outro tablete de caldo de carne dissolvido em 1/2 xícara de água fervente.

Junte o líquido reservado, as cenouras, o louro, a farinha de trigo e mexa bem. Em seguida, junte as batatas e deixe cozinhar em fogo baixo. Quando as batatas estiverem macias, acrescente os champignons, misture e tire do fogo.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/49631-carne-ao-vinho-tinto.html>