

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.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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