CARNE DE PANELA À TOSCANA

INGREDIENTES

1 kg de coxão duro

sal e pimenta-do-reino a gosto

2 colheres sopa de farinha de trigo

100 g de margarina

1 cebola grande picada

3 dentes de alho picados

500 ml de vinho tinto seco

500 g de presunto cortados em tiras

1/2 maço de folhas de espinafre picados

4 tomates sem pele picados

MODO DE PREPARO

Tempere a carne com o sal e a pimenta, em seguida passe-a na farinha de trigo, em uma panela de pressão derreta a margarina e frite a carne até dourar.

Acrescente a cebola os alhos e refogue mais um pouco.

Coloque o vinho tinto e dixe cozinhar por aproximadamente 30 minutos depois que pegar pressão.

Abra a panela com cuidado e acrescente o presunto, o espinafre, os tomates e cozinhe por cerca de 5 minutos com a panela destampada.

Retire a carne da panela e fatie, arrume em uma travessa e regue com o molho da panela.

Sirva com batatas cozidas e salteadas na manteiga.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/49787-carne-de-panela-a-toscana.html