ALCATRA AO MOLHO DE TOMATE E VINHO

INGREDIENTES

500 g de Alcatra

1 tomate grande

1 cebola grande

1 cenoura média

1 pacote de 190 g de molho de tomate

1 colher de de tempero de alho e sal

Sal a gosto

Pimeta-do-reino a gosto

1 colher de óleo

100 ml de vinho tinto

MODO DE PREPARO

Tempere a carne com a pimenta do reino e o tempero e alho e sal

Durante o cozimento da carne, adicione a cenoura cortada em rodelas

Quando a carne estiver quase pronta, adicione o vinho

Após 3 minutos aproximandamente, adicione o sal, tomate e a cebola picados

Mexa os ingredientes ate o tomate e a cebola amolecer e adicione o molho de tomate

Tampe a panela e deixe ferver por 5 minutos

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/5016-alcatra-ao-molho-de-tomate-e-vinho.html