

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
Pimenta-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 rodela
Quando a carne estiver quase pronta, adicione o vinho
Após 3 minutos aproximadamente, 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

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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