

CUBINHOS DE CARNE AO VINHO

INGREDIENTES

- 1 kg de coxão mole cortado em cubos
- 250 ml de vinho tinto seco
- 2 colheres de sopa de azeite
- 2 dentes de alho amassados
- 1 cebola grande picada
- 1 folha de louro
- 1 tomate maduro picado
- 2 tabletes de caldo de carne
- 3 xícaras de chá de água quente
- Pimenta-do-reino e salsinha a gosto

MODO DE PREPARO

Em uma tigela colocar a carne com o vinho e deixar na geladeira por 1 hora.

Em uma panela de pressão aquecer o azeite.

Dourar a cebola, o alho e a carne.

Acrescentar os demais ingredientes.

Deixar cozinhar por 30 a 40 minutos em fogo baixo ou até que a carne esteja macia.

Retirar e servir com o molho que se formou.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/50592-cubinhos-de-carne-ao-vinho.html>