

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.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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