

BEEF BOURGUIGNONE

INGREDIENTES

- 500 g de carne cortada em cubos
- 1 colher (sopa) de sal
- 2 colheres (sopa) de farinha de trigo
- 1 colher (sopa) de azeite
- 1/2 cebola picada
- 2 tomates picados sem pele e sem sementes
- 1 folha pequena de louro
- 1 xícara (chá) de vinho tinto seco
- 1 cenoura em tiras grossas
- 2 xícaras de cogumelos frescos em lâminas
- 1 creme de leite de caixinha

MODO DE PREPARO

Em uma tigela, misture a carne com o sal e a farinha de trigo.

Em uma panela, aqueça o óleo e refogue a carne até dourar. Adicione a cebola e o tomate e refogue até murchar.

Junte o louro e o vinho tinto e 2 xícaras (chá) de água.

Misture, tampe a panela e deixe cozinhar em fogo baixo por cerca de 40 minutos. Adicione a cenoura e cozinhe por mais cerca de 30 minutos. Acrescente os cogumelos e cozinhe por mais cerca de 10 minutos. Desligue o fogo, retire a folha de louro e misture o creme de leite.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/51380-beef-bourguignone.html>