ENSOPADO IRLANDÊS

INGREDIENTES

500 a 600 g carne para ensopado

1 cebola grande

1/2 cabeça de alho

6 a 8 cenouras

8 a 10 batatas pequenas ou médias

1 cubo de caldo de carne, vegetais ou frango

2 a 4 colheres de sopa de azeite

1/4 de xícara de farinha de trigo

sal, pimenta, e condimentos que desejar

vinho branco ou tinto se desejar dar um sabor diferente

MODO DE PREPARO

Corte a cebola e o alho em pedaços grandes e doure numa frigideira com o azeite.

Quando estiverem prontos adicione a carne e um pouco de sal. Quando a carne estiver dourada salpique a farinha de trigo por cima e misture. Tranfira tudo para uma panela grande.

Na frigideira ferva meia xícara de água e dissolva o cubo do caldo de carne (ou outro de sua escolha).

Depois de dissolvido adicione esse líquido na panela grande junto com a carne e a ceblo que já estarão lá. Deixe em fogo baixo.

Descasque a cenoura e as batatas, corte em pedaços grossos e os coloque na panela junto com os outros ingredientes, no topo de tudo.

Adicione sal, pimenta e condimentos. Se achar necessário adicione outra meia xícara de água. Tampe e deixe cozinhando no fogo mais baixo possível. Deixe cozinhando por 3 horas. Não esqueça de olhar de vez em quando e dar uma mexida de leve (tomando cuidado pra não dissolver a cenoura e a batata do cozido). Se parecer que a água está secando adicione água e/ou vinho.

São 15 minutos de preparo e 3 horas cozinhando. Bom apetite!

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/51939-ensopado-irlandes.html