

ROSBIFE AO VINHO TINTO

INGREDIENTES

- 2 cubinhos de caldo de carne
- 3 colheres de sopa de vinho tinto seco
- 2 colheres de sopa de mostarda
- 1 1/2 de carne (contra filé ou maminha) bem limpa

MODO DE PREPARO

Dissolva o caldo de carne no vinho tinto e junte a mostarda.

Amarre a carne com barbante e cubra com a mistura. deixe tomar gosto por 2 horas. Numa panela de pressão aqueça o óleo e doure a carne de todos os lados.

Tampe a panela e apague o fogo. Deixe esfriar e abra a panela. Corte a carne em fatias bem finas e sirva com o molho da panela.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/52107-rosbife-ao-vinho-tinto.html>