BOEUF BOURGUIGNON

INGREDIENTES

100 g de bacon

50 ml de azeite de olívia

500 g de alcatra

1 cenoura

50 g de farinha de trigo

450 ml de vinho tinto seco

50 g de extrato de tomate

1 dente de alho

tomilho fresco a gosto

1 folha de louro

100 g de cebola

100 g de manteiga

125 g de cogumelos paris frescos

1 batata

sal e pimenta-do-reino a gosto

MODO DE PREPARO

Em uma frigideira grande aqueça 1 colher (sopa) de azeite e frite o bacon

Retire da frigideira e reserve

Aos poucos, acrescente o vinho à medida que a carne começar a dourar demais, raspando o fundo

Acrescente 50 g de bacon, sal, pimenta, tomilho,tampe a frigideira e baixe o fogo

Quando o vinho evaporar acrescente um pouco de água fervente e deixe cozinhar por aproximadamente 2 horas ou até a carne ficar macia

Mexa as vezes, caso o molho engrosse e a carne não esteja macia, acrescente mais água fervente

Refogue o cogumelo junto com as cebolas picadas e os 50g de bacon restante

Leve a batata para cozinhar por 5 minutos

Agora só decorar e servir

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/7186-boeuf-bourguignon.html