

MAMINHA À BOURGUIGNON

INGREDIENTES

1 kg maminha
1 cenoura
2 dentes de alho
25 ml de azeite extra virgem
20 g de creme de cebola
30 g de farinha de trigo
400 ml de vinho tinto
400 ml de água quente
1 cubo de caldo de carne
1 colher (chá) de açúcar
2 folhas de louro
pimenta-do-reino a gosto
ervas-finas a gosto

MODO DE PREPARO

Corte a maminha em cubos e reserve

Corte a cenoura em rodelas

Corte bem o alho e reserve

Coloque o azeite na frigideira e frite a carne até dourar

Acrescente a cenoura, o alho e o creme de cebola; cozinhe por 4 minutos

Dissolva a farinha de trigo em um pouco de água e coloque na frigideira; mexa bem para não empelotar

Dissolva o caldo de carne no restante da água quente e coloque junto do preparo; mexa bem até o caldo engrossar

Acrescente o vinho, o açúcar e os outros temperos; mexa até ferver

Cozinhe em fogo baixo, com a panela semi tampada, até que o caldo fique bem encorpado

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/10426-maminha-a-bourguignon.html>