

CARNE AO MOLHO DE VINHO

INGREDIENTES

- 1 kg de carne bovina fatiada (alcatra ou fraldinha)
- 1 garrafa de um bom vinho tinto (merlot preferencialmente)
- 150 g de manteiga de leite
- 2 cebolas
- 2 tabletes de caldo de carne
- 4 dentes de alho picados
- 1 cenoura grande picada em quadradinhos pequenos
- azeite, sal, pimenta-do-reino, pimenta rosa e cheiro-verde

MODO DE PREPARO

- Em uma panela quente regue com um fio de azeite
- Acrescente a carne e deixe selar
- Regue com o vinho e aguarde levantar fervura
- Acrescente a manteira de leite e misture
- Aguarde que o líquido reduza e vire um molho espeço

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/1377-carne-ao-molho-de-vinho.html>