

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>