

BEEF BOURGUIGON

INGREDIENTES

1 kg de acém ou patinho cortado em cubos
500 g de bacon cortado em cubos
4 cenouras picadas tamanho médio
5 batatas picadas tamanho médio
6 dentes de alho
200 g cogumelo paris e/ou champignon (o que encontrar mais fácil) os dois juntos também ficam excelentes
500 ml vinho tinto
500 ml caldo de carne
azeite
sal e pimenta a gosto
cheiro-verde picado (salsa, coentro, cebolinha)

MODO DE PREPARO

Tempere a carne com sal e pimenta a gosto

Assim que o bacon dourar volte com a carne para a panela e coloque metade do caldo de carne e metade do vinho

Agora coloque os vegetais, o alho, o resto do caldo de carne e do vinho

Deixe o cogumelo e o cheiro

Sirva com arroz branco

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/2015-beef-bourguigon.html>