

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

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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