

# SANDUÍCHE DE CARNE DE PANELA NA TRAVESSA

## INGREDIENTES

450 g de paleta desossada em cubos  
1 cebola picada  
2 dentes de alho picados  
sal a gosto  
pimenta-do-reino a gosto  
1/2 de xícara de vinho tinto seco  
1 colher (sopa) de extrato de tomate  
1 xícara de caldo de carne  
2 colheres (sopa) de salsinha picada  
9 pães egg sponge ou massinha  
1 e 1/2 xícara de mussarela ralada  
2 colheres (sopa) de manteiga derretida para pincelar

## MODO DE PREPARO

Aqueça uma panela com azeite e frite a carne

Junte a cebola e o alho e refogue

Acrescente o extrato de tomate e o caldo de carne

Tampe e deixe cozinhar por, aproximadamente, 40 minutos, ou até que esteja bem macia

Desmanche a carne, acrescente a salsinha picada e reserve

Em um refratário, disponha a fatia de baixo dos pães, a mussarela e cubra com a outra metade dos pães

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/4862-sanduiche-de-carne-de-panela-na-travessa.html>