

# ALCATRA AO MOLHO DE TOMATE E VINHO

## INGREDIENTES

500 g de Alcatra  
1 tomate grande  
1 cebola grande  
1 cenoura média  
1 pacote de 190 g de molho de tomate  
1 colher de de tempero de alho e sal  
Sal a gosto  
Pimenta-do-reino a gosto  
1 colher de óleo  
100 ml de vinho tinto

## MODO DE PREPARO

Tempere a carne com a pimenta do reino e o tempero e alho e sal  
Durante o cozimento da carne, adicione a cenoura cortada em rodelas  
Quando a carne estiver quase pronta, adicione o vinho  
Após 3 minutos aproximadamente, adicione o sal, tomate e a cebola picados  
Mexa os ingredientes até o tomate e a cebola amolecer e adicione o molho de tomate  
Tampe a panela e deixe ferver por 5 minutos

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/5016-alcatra-ao-molho-de-tomate-e-vinho.html>