

BOEUF BOURGUIGNON

INGREDIENTES

100 g de bacon
50 ml de azeite de olívia
500 g de alcatra
1 cenoura
50 g de farinha de trigo
450 ml de vinho tinto seco
50 g de extrato de tomate
1 dente de alho
tomilho fresco a gosto
1 folha de louro
100 g de cebola
100 g de manteiga
125 g de cogumelos paris frescos
1 batata
sal e pimenta-do-reino a gosto

MODO DE PREPARO

Em uma frigideira grande aqueça 1 colher (sopa) de azeite e frite o bacon

Retire da frigideira e reserve

Aos poucos, acrescente o vinho à medida que a carne começar a dourar demais, raspando o fundo

Acrescente 50 g de bacon, sal, pimenta, tomilho, tampe a frigideira e baixe o fogo

Quando o vinho evaporar acrescente um pouco de água fervente e deixe cozinhar por aproximadamente 2 horas ou até a carne ficar macia

Mexa as vezes, caso o molho engrosse e a carne não esteja macia, acrescente mais água fervente

Refogue o cogumelo junto com as cebolas picadas e os 50g de bacon restante

Leve a batata para cozinhar por 5 minutos

Agora só decorar e servir

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/7186-boeuf-bourguignon.html>