

Alcatra ao molho de vinho



Ingredientes: 1 unidade de peça de alcatra de 1,400 gramas
1 unidade de peça de alcatra de 1,400 gramas
3 colher de sopa de farinha de trigo
3 colher de sopa de farinha de trigo
1 colher de sopa de manteiga
1 colher de sopa de manteiga
0 unidade de garrafa de vinho tinto seco
0 unidade de garrafa de vinho tinto seco
2 unidade de cebolas picadas
2 unidade de dentes de alho
2 unidade de cebolas picadas
2 unidade de dentes de alho

Instruções de preparação:

Fritar o alho e a cebola em $\frac{1}{2}$ xícara de manteiga. Acrescentar a farinha, mexer sempre. Reservar. Numa panela de ferro, dourar a carne no restante da manteiga. Juntar o sal, a pimenta, a cebola e o alho já fritos, adicionar o vinho e deixar cozinhar em fogo brando por 30 minutos. Cortar a carne no sentido perpendicular às fibras, arrumar em uma travessa com o molho.

Sugestões Adicionais: