PATINHO AO MOLHO DE VINHO ROSÊ

INGREDIENTES

500 g de patinho sem osso

2 copos de leite frio (aproximadamente 600ml)

1 colher (sopa) de amido de milho

3 colheres (sopa) de catchup

3 colheres (sopa) de mostarda

2 colheres (sopa) de extrato de tomate

1 colher (sopa) de requeijão cremoso

1 sachê de tempero pronto sabor carne

1 cebola média

2 colheres (sopa) de vinho rosê

óleo para fritar a carne

sal e pimenta-do-reino a gosto

MODO DE PREPARO

Corte a carne em tiras não muito finas, em um recipiente rale metade da cebola e reserve o restante

Misture bem a carne para que pegue o máximo de tempero e deixe descansar por 30 minutos para apurar o sabor

Quando a carne estiver frita e com pouco água, retire

Em um recipiente junte o leite e o amido e dissolva, depois adicione o extrato de tomate, a mostarda e o catchup

Em seguida adicione a carne em tiras e o vinho rosê, cozinhe por 5 minutos mexendo sempre, ou até que o molho engrosse um pouco

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitafacilrapida.com.br/receita/2979-patinho-ao-molho-de-vinho-rose.html