

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://receitaecozinha.com.br/receita/2979-patinho-ao-molho-de-vinho-rose.html>