

SANDUÍCHE DE CARNE DE PANELA NA TRAVESSA

INGREDIENTES

450 g de paleta desossada em cubos
1 cebola picada
2 dentes de alho picados
sal a gosto
pimenta-do-reino a gosto
1/2 de xícara de vinho tinto seco
1 colher (sopa) de extrato de tomate
1 xícara de caldo de carne
2 colheres (sopa) de salsinha picada
9 pães egg sponge ou massinha
1 e 1/2 xícara de mussarela ralada
2 colheres (sopa) de manteiga derretida para pincelar

MODO DE PREPARO

Aqueça uma panela com azeite e frite a carne
Junte a cebola e o alho e refogue
Acrescente o extrato de tomate e o caldo de carne
Tampe e deixe cozinhar por, aproximadamente, 40 minutos, ou até que esteja bem macia
Desmanche a carne, acrescente a salsinha picada e reserve
Em um refratário, disponha a fatia de baixo dos pães, a mussarela e cubra com a outra metade dos pães

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitaecozinha.com.br/receita/4862-sanduiche-de-carne-de-panela-na-travessa.html>