



Alcatra de panela

www.receitasdafia.com/receitas/alcatra-de-panela

Já experimentou essa deliciosa receita de alcatra de panela. Confira!

Alcatra de panela de unknown

 50 min

 4 porções

Ingredientes

- 500 g de alcatra em bifos pequenos e finos
- 1 cenoura em rodajas
- azeitonas a gosto
- 100 g de bacon
- cebola
- 1/2 litro de caldo de carne
- 1 copo de vinho tinto seco
- sal
- óleo

Modo de Preparo

1. Em uma panela aqueça o óleo e refogue o bacon.
2. Adicione a cenoura a cebola picada o sal. Refogue mais uns minutos.
3. Coloque a carne e refogue bem.
4. Junte o vinho e o caldo de carne.
5. Deixe cozinhar por uns 40 min em fogo baixo.
6. Em seguida junte a azeitona e cozinhe mais um pouco.
7. Sirva com arroz branco.

Sugestão de receita relacionada: [Carne recheada na panela de pressão.](#)

www.receitasdafia.com