



Ingredients

- (Português) 2 cebolas cortadas em rodela
- (Português) 3 colheres de sopa de azeite
- (Português) 1 kg de sobrepaleta sem osso
- (Português) 2 folhas de louro
- (Português) 3 xícaras de chá de vinho tinto
- (Português) Caldo de legumes
- (Português) Sal e pimenta-do-reino moída na hora a gosto

Preparation Method

- 01(Português) Em uma panela, refogue a cebola no azeite até começar a dourar.
- 02(Português) Junte a carne e doure de todos os lados em fogo alto.
- 03(Português) Acrescente louro, vinho, sal e pimenta.
- 04(Português) Cozinhe, com a panela semitampada, por 1h30 minutos, regando de vez em quando com caldo de legumes.
- 05(Português) Verifique se a carne está cozida e, se necessário, deixe por mais tempo no fogo, sem deixar secar o líquido da panela.



- 06(Português) Retire do fogo e sirva com purê de batatas.
-