

# 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

©2026 todos os direitos reservados a Elder Recetas Fáceis

<https://elderrecetasfaciles.com.br/receita/3065-patinho-ao-molho-de-vinho-rose.html>