

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

©2026 todos os direitos reservados a Elder Recetas Fáciles

<https://elderrecetasfaciles.com.br/receita/5452-sanduiche-de-carne-de-panela-na-travessa.html>