

Maminha aos Três Queijos

Data de exibição: 15/10/2007

Ingredientes

- 1,5kg de maminha
- ½ xícara (chá) de azeite
- 1 cebola picada
- 2 dentes de alho picados
- 2 folhas de louro
- 2 ½ xícaras (chá) de vinho tinto
- 1 tablete de caldo de carne
- ½ litro de água quente
- 1 colher (sobremesa) de amido de milho
- ½ xícara (chá) de água

Demais ingredientes:

- 1 xícara (chá) de requeijão
- 1 xícara (chá) de queijo tipo provolone ralado
- 1 xícara (chá) de queijo tipo mussarela ralado

Modo de Preparo

Aqueça o azeite e frite a carne, virando-os de vez em quando, até que fique dourada. Acrescente a cebola, o alho, o louro e misture. Despeje o vinho e deixe apurar. Acrescente o caldo de carne, a água, tampe a panela de pressão e deixe cozinhar por 30 minutos ou até que fique macia. Retire a carne e reserve-a. No caldo, acrescente o amido dissolvido na água e, sem parar de mexer, deixe apurar até que engrosse. Corte a carne em fatias (mas não até o fim) e despeje o molho por cima. Em uma tigela, misture os queijos e preencha os espaços da carne com os queijos.

www.casadecarnesvilapires.com.br