



Fraldinha de panela com mini cebolas



Rendimento

10 porções



Tempo de preparo

00:50

Ingredientes

Nome do Ingrediente	Medida Caseira	Peso/Volume
Água	-	1 l
Molho escuro Demi-Glace AJINOMOTO®	8 colheres (sopa)	80 g
Fraldinha (limpa e sem gordura, dividida em 10 pedaços)	-	1,5 kg
Sal	2 pitadas	0,8 g
Óleo	4 colheres (sopa)	60 ml
Cebola (picada)	1 unidade média	150 g
Alho (picado)	3 dentes	9 g
Vinho tinto seco	2 xícaras (chá)	400 ml
Mini cebolas (descascadas)	20 unidades	400 g

Modo de Preparo

1. Em um bowl pequeno, coloque meia xícara (chá) da água e o Molho Escuro Demi-Glace Ajinomoto®, e mexa até ficar homogêneo. Reserve.
2. Em uma panela média, coloque o restante da água e leve ao fogo alto até ferver. Junte o

creme reservado e mexa por 3 minutos, ou até encorpar. Retire do fogo, cubra e reserve.

3. Tempere os pedaços de fraldinha com o sal e reserve.

4. Em uma panela de pressão, coloque o óleo e leve ao fogo alto para aquecer. Junte os pedaços de carne e frite por 3 minutos, ou até dourar todos os lados. Retire da panela e reserve.

5. Na mesma panela, coloque a cebola e o alho, e refogue por 1 minuto, ou até que comece a dourar. Regue com o molho reservado, junte os pedaços de carne e o vinho, tampe a panela de pressão e cozinhe, em fogo médio, por 15 minutos após o início da fervura.

6. Espere a pressão ceder e adicione as mini cebolas. Tampe a panela novamente e cozinhe por mais 5 minutos. Retire do fogo e sirva em seguida.