

Vitela em vinho tinto



Ingredientes: 1 quilogramas de vitela para sa
1 unidade de garrafa de vinho tinto
1 unidade de cebola picada
1 unidade de dente de alho
1 unidade de aipo cortado em pedaços
2 litro de água
2 colher de sopa de azeite
0 grama de sal & pimenta

Instruções de preparação:

Refogue a carne com a cebola e o alho . Vire a carne até que os dois lados fiquem dourados. Acrescente o vinho e cozinhe a carne mais 15 minutos em lume médio com a panela sem tampa para que o vinho evapore. Coloque a água e deixe em fogo baixo por mais uma ou duas horas até amaciar a carne. Tire a carne e coe o caldo. Leve o caldo novamente a lume para engrossar. Corte a carne em fatias e despeje o caldo mais grosso por cima.

Sugestões Adicionais: