

Vitela ao vinho tinto



Ingredientes: 1 quilogramas de carne de vitela cortada em cubos
500 mililitro de vinho tinto
0 unidade de cominhos q.b.
0 unidade de polpa de tomate q.b.
0 grama de louro
0 grama de azeite

Instruções de preparação:

Num tacho largo, coloca-se um fio de azeite e leva-se ao lume. Junta-se a carne. Adiciona-se um pouco de polpa de tomate e tempera-se com sal, cominhos e louro, e por fim rega-se com um pouco de vinho tinto e um pouco de água. Tapa-se e vai a cozer em lume brando até a carne estar tenra. Adicionar vinho e água consoante a necessidade de adicionar molho.

Sugestões Adicionais: