

VITELA GUISADA COM ERVILHAS

www.saborintenso.com

INGREDIENTES PARA 4 PESSOAS

TEMPO DE PREPARAÇÃO: 1 HORA

- 1 kg de carne de vitela cortada em cubos
- 125 ml de azeite
- 1 cebola grande picada
- 4 dentes de alho picados
- 2 folhas de louro
- 4 colheres de sopa de polpa de tomate
- 250 ml de vinho branco
- 1 cubo de caldo de carne
- 400g de ervilhas congeladas
- 1 molhinho de salsa picada
- 600 ml de água
- Sal q.b.
- Pimenta q.b.



PREPARAÇÃO

1. Tempere a carne com sal, alho e pimenta. Misture tudo muito bem.
2. Num tacho, leve ao lume o azeite, a cebola e as folhas de louro. Mexa e deixe refogar.
3. Junte a carne. Mexa e deixe fritar até ganhar um pouco de cor.
4. Junte o caldo de carne, a polpa de tomate, a salsa picada, o vinho branco e um pouco de água. Tape e deixe guisar aproximadamente 40 minutos até a carne ficar tenra. Conforme o molho for secando, acrescente água.
5. Quando a carne estiver tenra, junte as ervilhas e deixe cozer aproximadamente entre 15 a 20 minutos. Se for necessário, acrescente mais um pouco de água. Depois das ervilhas cozidas e o molho apurado está pronto a ser servido. Acompanhe este prato com purê de batata.

Custo: 8.00 € ; Custo por pessoa: 2.00 €

<http://www.saborintenso.com/f16/vitela-guisada-ervilhas-9586/>

www.saborintenso.com