

GIGOT DE CARNE

INGREDIENTES PARA 6 PESSOAS

400g de carne de vaca estufada cortada em tirinhas
(<http://www.saborintenso.com/f16/carne-vaca-estufada-39/>)
250g de fiambre cortado em tirinhas
150g de chouriço cortado em tirinhas
200g de cogumelos de conserva
2 cebolas cortadas em rodelas meia-lua
60g de margarina
1 colher de sopa de polpa de tomate
275 ml do molho da carne estufada
100 ml de vinho branco
Salsa picada q.b.
250 ml de natas
100g de queijo mozarella ralado
1 kg de batatas cortadas em palitos para fritar
Óleo para fritar
Sal fino q.b.
Pimenta q.b.



PREPARAÇÃO

Num tacho leve ao lume a margarina e a cebola.
Deixe refogar sem alourar muito.
Junte a salsa, a polpa de tomate, o vinho branco e deixe ferver.
Tempere com pimenta.
Junte o molho da carne, os cogumelos e a carne estufada.
Mexe e deixe ferver.
Junte o chouriço e o fiambre.
Misture bem e apague o lume.

Frite as batatas em óleo quente e depois de fritas coloque numa travessa com papel absorvente.
Tempere as batatas com sal.
Numa travessa de ir ao forno, coloque no fundo metade do refogado.
Por cima, espalhe as batatas.
Por cima das batatas, espalhe o restante refogado.
Por cima de tudo, espalhe as natas.
Por fim, polvile com queijo.
Leve ao forno pré-aquecido nos 250° e deixe gratinar cerca de 10 minutos.
Depois de gratinado está pronto a servir.

Custo: 12.00 € ; Custo por pessoa: 2.00 €

<http://www.saborintenso.com/f16/gigot-carne-2232/>