

ESCALOPES COM MOLHO DE TOMATE E COGUMELOS

www.saborintenso.com

INGREDIENTES PARA 4 PESSOAS

600g de escalopes de vitela
70g de manteiga
100g de bacon cortado em tirinhas
1 colher de chá bem cheia de farinha de trigo
200 ml de vinho branco
250g de cogumelos frescos laminados
2 tomates grandes maduros, sem pele, cortados em cubos
Sal q.b.
Pimenta q.b.



Tempo de preparação: 30 minutos
Custo: 8.00 € | Custo por pessoa: 2.00 €

Receita: Neuza Costa
Fotografia e Vídeo: Sandro Vilar
Produzido para www.SaborIntenso.com

Receita em vídeo: <http://www.saborintenso.com/f16/escalopes-molho-tomate-cogumelos-21053/>

PREPARAÇÃO

1. Tempere os escalopes de ambos os lados com sal e pimenta.
2. Numa frigideira, leve ao lume a manteiga.
Quando estiver quente, frite os escalopes em duas vezes de ambos os lados.
Depois dos escalopes fritos, retire-os para uma travessa.
3. À gordura que ficou, junte o bacon, mexa e deixe fritar um pouco.
Junte a farinha e mexa muito bem.
Aos poucos, adicione o vinho e misture.
4. Adicione os cogumelos e o tomate.
Mexe e deixe cozinhar em lume forte durante 10 minutos.
Mexe de vez em quando para não agarrar no fundo.
5. Por fim, adicione os escalopes e misture com o molho.
E está pronto a servir.
Acompanhe este prato com puré de batata ou arroz.