

PEITO DE VITELA RECHEADO COM CENOURA E CHOURIÇO

www.saborintenso.com

INGREDIENTES PARA 4 PESSOAS

800g de peito de vitela para rechear
1 chouriço de carne cortado ao meio sem pele
1 cenoura grande cortada ao meio na vertical
1 colher de sopa de creme vegetal para culinária
2 colheres de sopa de azeite
1 cebola grande picada
3 dentes de alho picados
1 folha de louro
1 ramo de salsa atado com um fio
125 ml de polpa de tomate
250 ml de vinho branco
250 ml de caldo de carne
Sal q.b.
Pimenta q.b.
Fio de cozinha



Tempo de preparação: 1 hora e 40 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/peito-vitela-recheado-cenoura-chourico-31733/>

PREPARAÇÃO

1. Numa tábua, tempere a carne de ambos os lados com sal e pimenta. Espalme muito bem a carne. No centro da carne, coloque o chouriço e a cenoura. Enrole a carne e ate o rolo com um fio.
2. Num tacho largo, leve ao lume o azeite, o creme vegetal, a cebola, os alhos e a folha de louro. Mexa e deixe refogar.
3. Junte a polpa de tomate, o vinho branco, o caldo de carne, o ramo de salsa e a carne. Adicione água suficiente para cobrir a carne. Tape e deixe cozinhar em lume médio entre 1 hora e 1 hora e meia, até que a carne fique tenra. A meio da cozedura, vire a carne.
4. Depois da carne cozida, retire-a com uma escumadeira para um prato. Deixe ferver o molho até que fique apurado. Retire o fio à carne e corte-a em fatias. Sirva com o molho, acompanhado de puré de batata, esparguete ou arroz. A equipa do SaborIntenso.com deseja-lhe um bom apetite!