

DOBRADINHA DE PETISCO

www.saborintenso.com

INGREDIENTES PARA 6 PESSOAS

900g de dobrada limpa
1 mão de vaca ou de vitela
1 raminho de salsa atado com fio
2 folhas de louro
Pimenta em grão
1 limão cortado em rodelas
2 cebolas picadas

4 dentes de alho picados
125 ml de azeite
2 colheres de sopa de margarina
780g de tomate pelado picado
50g de chouriço picado
50g de bacon picado
1 cubo de caldo de carne
400 ml de vinho branco
Picante q.b.
Sal q.b.



PREPARAÇÃO

1. Numa panela com bastante água, tempere com sal e junte os grãos de pimenta, as folhas de louro, o raminho de salsa, as rodelas de limão, a dobrada e a mão de vaca. Tape e deixe cozer aproximadamente 1 hora.
2. Depois da dobrada cozida, retire para uma travessa.
Se a mão for de vaca em vez de vitela, demorará mais tempo a cozer. Deixe cozer mais um pouco até ficar tenra.
Depois da mão de vaca cozida, retire para uma travessa e deixe arrefecer.
Reserve a água.
3. Limpe a mão de vaca de ossos e corte a carne em pedacinhos.
Corte a dobrada em tirinhas.
4. Num tacho leve ao lume o azeite, a margarina, os alhos e a cebola.
Mexa e deixe refogar.
5. Junte o bacon, o chouriço, o tomate.
Mexa e deixe refogar tudo.
6. Junte a dobrada e a mão de vaca, o cubo de caldo de carne, picante a gosto, o vinho branco e aproximadamente 200 ml de água de cozer as carnes.
Mexa, tape e deixe estufar 20 minutos.
Depois do molho apurado e as carnes tenras está pronto a servir.
Acompanhe este petisco com fatias de pão caseiro.

Custo: 12.00 € ; Custo por pessoa: 2.00 €

<http://www.saborintenso.com/f21/dobradinha-petisco-6705/>

www.saborintenso.com