

VITELA SALTEADA COM BERINGELAS



INGREDIENTES

- 600 G DE VITELA PARA ASSAR, CORTADA EM CUBOS DE 50 G, POLVILHADOS COM FARINHA
- 2 BERINGELAS, CORTADAS EM PEQUENOS CUBOS
- 400 G DE TOMATE CORTADO
- 2 CEBOLAS FINAMENTE CORTADA
- 20 FOLHAS DE HORTELÃ, CORTADAS
- 4 CEBOLINHOS, CORTADOS
- 2 CS DE AZEITE
- 1 CC DE PASTA DE PIMENTO
- 100 ML DE CALDO DE CARNE
- SAL, PIMENTA

CONFEÇÃO

1. Prepare os ingredientes.

2. Pique a cebola.

3. Corte finamente as folhas de hortelã e os cebolinhos.

4. Coloque o azeite na cuba.

5. Coloque a carne e deixe refogar.

6. Acrescente a cebola, depois a beringela e a pasta de pimento. Tempere a gosto com sal e pimenta.

7. Acrescente o tomate e o caldo de carne.

8. Tempo de cozedura: 25 minutos.

9. Acrescente as ervas picadas anteriormente e sirva com massa fresca.
