

# 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.  
\_\_\_\_\_