

VITELA ESTUFADA COM LEGUMES



INGREDIENTES

- 700 G DE LOMBO DE VITELA COM UMA INCISÃO DE UM LADO PARA RECHEAR
- 280 G DE NABO DESCASCADO E CORTADO EM PEDAÇOS PEQUENOS
- 280 G DE TUPINAMBO DESCASCADO E CORTADO EM PEDAÇOS PEQUENOS
- 280 G DE CHEROVIA, DESCASCADA E CORTADA EM PEDAÇOS PEQUENOS
- 200 ML DE CALDO DE CARNE
- 100 G DE COGUMELOS LAVADOS E FINAMENTE CORTADOS
- 40 G OVO
- 1/2 CS DE COGNAC
- 60 G DE MIÚDOS DE FRANGO
- FIO DE CULINÁRIA

CONFEÇÃO

1. Prepare os ingredientes.

2. Lave e corte finamente os cogumelos.

3. Deite um fio de azeite na cuba. Adicione os cogumelos. Tempere a gosto.

4. Passados 5 minutos, adicione os miudos. Deixe alourar durante 5 minutos. Fora do lume, misture com o cognac e os ovos. Recheie o lombo e feche-o com o fio de culinária. Deixe alourar.

5. Adicione o caldo de carne e os restantes legumes.

6. Tempo de cozedura: 12 min.

7. Retire o fio e sirva.
