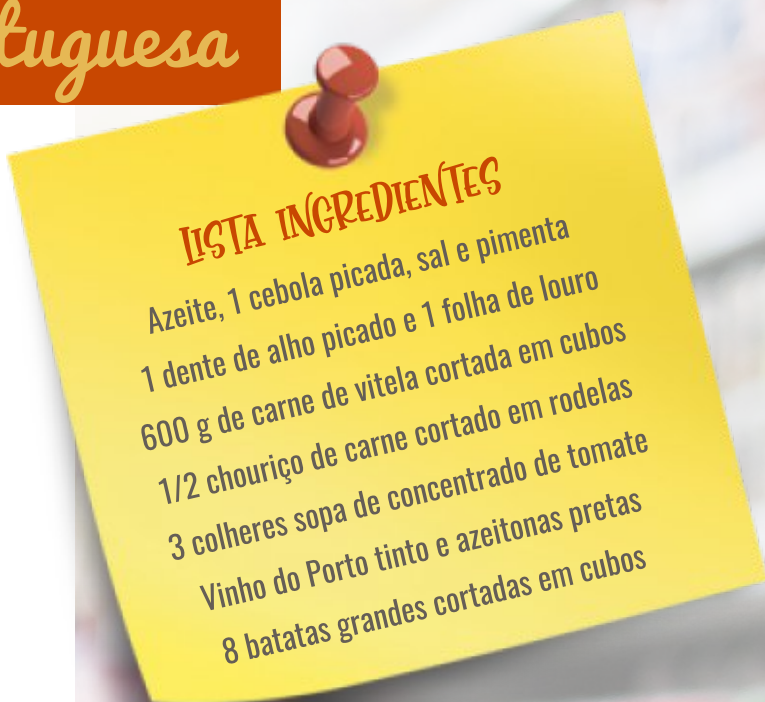




## Vitela Estufada à Portuguesa

- 1 Aquecer o azeite num tacho de barro. Juntar os cubos de carne, as rodelas de chouriço e a folha de louro.
- 2 Dourar as carnes de todos os lados. Adicionar a cebola e o alho picados.  
Alourar um pouco e acrescentar o concentrado de tomate. Temperar com sal e pimenta. Envolver muito bem e juntar as azeitonas. Regar com o vinho do Porto e a água. Deixar levantar fervura e cobrir com uma tampa.
- 3 Cozinhar em lume brando por aproximadamente 1h40, juntando pequenas quantidades de água de vez em quando. 20-25 minutos antes do final da cozedura, adicionar os cubos de batata.
- 4 Se for necessário, acrescentar mais um pouco de água. .

*Bom Apetite*



### LISTA INGREDIENTES

Azeite, 1 cebola picada, sal e pimenta  
1 dente de alho picado e 1 folha de louro  
600 g de carne de vitela cortada em cubos  
1/2 chouriço de carne cortado em rodelas  
3 colheres sopa de concentrado de tomate  
Vinho do Porto tinto e azeitonas pretas  
8 batatas grandes cortadas em cubos



NO MÊS DE JUNHO TEMOS PREÇOS BOMBÁSTICOS PARA SI!

