

FRICASSÊ DE VITELA

INGREDIENTES

700 g de vitela
2 colheres (sopa) de manteiga
1 colher (sopa) de azeite
1 cebola
100 g de cogumelos
2,5 litros de caldo de carne
4 gemas
2 colheres (sopa) de salsa
sumo de 1 limão
sal e pimenta preta moída a gosto
pão torrado em triângulos para decorar

MODO DE PREPARO

Pique a cebola.
Junte os cogumelos.
Tempere a carne com sal e pimenta.
Derreta a manteiga e o azeite numa frigideira e frite a carne.
Reserve.
Junte a cebola e deixe dourar.
Adicione os cogumelos e deixe-os cozinhar até sorar.
Coloque novamente a carne na frigideira e regue com metade do caldo de carne.
Tampe e deixe cozinhar.
Bata as gemas com o sumo de limão e a salsa.
Junte o resto do caldo de carne.
Coloque na frigideira e mexa em fogo brando.
Sirva.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/41571-fricasse-de-vitela.html>