

# FRICASSÉ 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.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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