



Jardineira de Vaca

Blue · 05/12/2024



Tempo de preparação

60 minutos

Dificuldade

Facil

Porções

4 pessoas

Description

Ingredientes

- 700 gr carne de vaca para estufar
- 3 cenouras
- 1 cebola
- 4 batatas grandes
- 2 dentes de alho
- 2 folhas de louro
- 4 colheres sopa azeite
- 1 dl de polpa de tomate
- 2 dl de vinho branco
- 1L de água
- 2 colheres de sopa de pimentão-doce
- Pimenta qb.
- Sal qb.

Instruções

1. Pique os alhos e misture com o pimentão-doce o vinho branco sal e pimenta a gosto. Envolve bem e reserve.
2. Pique a cebola. Aqueça o azeite numa panela de pressão adicione a cebola picada e as folhas de louro e deixe refogar mexendo de vez em quando.
3. Acrescente a polpa de tomate e a carne com a marinada e cubra com 1 litro de água. Feche a panela e deixe cozinhar durante 20 minutos após começar a ferver.
4. Descasque e lave as batatas cortando-as em cubinhos. Descasque as cenouras e corte-as em rodela não muito finas.
5. Retire a panela do lume deixe sair o vapor e abra a tampa. Adicione as cenouras em rodela e deixe cozinhar por 5 minutos. Depois acrescente as batatas refogue os temperos e a quantidade de caldo e deixe cozinhar destapado até os legumes estarem cozidos. Sirva quente.
6. DICA: Para engrossar o caldo reduza a puré alguns quadradinhos de batata e envolva com cuidado. Se gostar pode também acrescentar umas ervilhas.
7. BOM APETITE!