



RECEITA

RABO DE VITELA COM CEVADINHA

PARA 4 PESSOAS

Ingredientes

2 kg de rabo de vitela
500 gr de cevadinha
2 cenoura
1 courgete
2 cebolas
2 talos de aipo
Azeite q.b

1. Estufar o rabo de vitela com 1 cenoura, 1 cebola e os talos de aipo.
2. Depois de bem estufado, desfiar o rabo e reservar o caldo da cozedura.
3. Colocar um tacho com um fio de azeite, 1 cebola picada e 1 cenoura em cubos pequenos. Colocar a cevadinha. Acrescentar o caldo de rabo de vitela pouco a pouco até a cevadinha ficar completamente cozida.
4. Temperar. Colocar o rabo de vitela depois de esfiado num tabuleiro e reservar no frio durante 24 horas. Cortar o rabo de vitela em cubos, levar ao forno e servir a gosto.