

Número	51	Tema	Carnes	Data	25 de Junho de 2007
Assunto	VITELA ENROLADA (Vila Real)				

Vitela enrolada (Vila Real)

Ingredientes:

- 1Kg de vitela de fralda muito bem desossada
- 100 g de salpicão
- 100g de presunto
- 1 l de vinho branco
- 70 g de banha
- 1/2 copo de vinho de Porto
- 6 dentes de alho
- Sal

Modo de preparação:

Tempera-se a vitela de fralda de um dia para o outro, com vinho branco, sal, o vinho do Porto e os dentes de alho pisados. No dia seguinte, enrola-se e vai-se metendo a pouco e pouco bocadinhos de presunto e salpicão cortados fininhos (o importante é apertar o rolo com o fio do Norte da direita para a esquerda, não deixando vazios). Para tirar o ar, vai-se picando o rolo com o garfo enquanto se vai apertando. Vai ao forno muito brando, a assar, com o que resta da vinha d'alhos, o vinho branco e a banha. Vai-se virando com frequência, para assar de todos os lados.