

Número	52	Tema	Carnes	Data	25 de Junho de 2007
Assunto	<b>CALDEIRADA DE VITELA MARONESA</b>				

## Caldeirada de vitela maronesa

### Ingredientes:

- 5 kg de vitela maronesa
- 5 kg de batata desirée
- 3 kg de tomates
- 3 kg de cebolas
- 1 kg de pimento verde
- 1 ramo de salsa
- 3 folhas de louro
- 2 lt de vinho branco
- 5 dl de azeite
- sal q.b.
- piri-piri q.b.

### Modo de preparação:

Corta-se a carne em pedaços e a cebola, o pimento, o tomate e as batatas em rodela. Coloca-se uma camada de cebola no fundo de um tacho, e de seguida, camada sem de vitela, batata, tomate e pimento, sucessivamente até ao fim dos ingredientes. Junta-se o vinho, o azeite e os restantes ingredientes.

De cozer-se em lume brando e serve-se em corte vertical