

Número	53	Tema	Carnes	Data	25 de Junho de 2007
Assunto	PEITO DE VITELA RECHEDAO À FLAVIENSE				

Peito de vitela recheado à flaviense

Ingredientes:

- >2 kg de peito de vitela desossado
- >400 gr de presunto entremeado cortado em fatias
- >1 salpicão caseiro
- >2 linguiças
- >150 gr de toucinho
- >4 pães demolhados em leite
- >4 ovos
- >½ litro de vinho branco seco
- >3 tomates
- >4 cebolas
- >2 folhas de louro
- >150 gr de manteiga
- >2 alhos
- >sal, pimenta e cravinho moídos

Modo de preparação:

Tempere a vitela com o sal e esfregue-a com alho; estenda a carne, bata-a bem com o malho e cubra toda a superfície com as fatias de presunto. Entretanto passe pela maquina de picados o salpicão, as linguiças e o toucinho.

Junte ao picado os ovos batidos e o pão demolhado no leite. Amasse bem e rectifique os temperos. Estenda o recheio sobre o peito de vitela, enrole-o, cosa-o com agulha e linha e ate-o em toda a volta com um fio grosso.

Aloure o rolo em manteiga bem quente e leve a assar lentamente em tacho tapado no qual deitou as cebolas e os tomates cortados aos quartos, o louro, um pouco de alho, a manteiga e o vinho branco.

Tempere com pimenta e cravinho moídos e vá regando a carne com o molho até que esteja assada e tenra. Retire o peito para um tabuleiro, deixe arrefecer e guarde no frigorifico até servir. Sirva frio, cortado em fatias finas e acompanhado por uma boa salada mista.