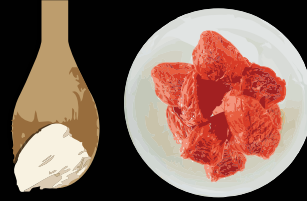


Goulash de vitela e cogumelos



INGREDIENTES:

15g de funghi porcini
2 1/2 xícaras de água
600g de paleta de vitelo sem osso cortada em cubos
3 colheres de sopa de azeite
1 cebola grande cortada em meia lua
2 dentes de alho picados
1 1/2 colher de sopa de farinha de trigo
1 1/2 colher de sopa de paprika doce
1 colher de chá de extrato de tomate
400g de cogumelos variados cortados ao meio
Sal e pimenta do reino a gosto

PREPARO. 7

- 1 Tempere a carne com sal e pimenta do reino e **prepare o restante.**
- 2 Hidrate o fungui em **2 1/2 xícaras de água fervendo, reserve.**
- 3 **Coe o funghi**, corte em pedaços e reserve o líquido.
- 4 **Em uma panela aqueça bem o azeite e frite os cubos de vitelo**, aos poucos, depois de dourados retire a carne da panela.
- 5 Na mesma panela frite a cebola e o alho ate alourar, **junte a farinha e a paprika, e a seguir o caldo dos cogumelos e o fungui.**
- 6 Misture bem a adicione o extrato de tomate, **volte a carne para a panela e cozinhe por aproximadamente 1h, a carne deve ficar bem macia.**

Enquanto isso aqueça uma frigideira e derreta um pouco de manteiga **para saltear os cogumelos até ficarem dourados, tempere com sal e pimenta do reino e adicione ao goulash**, verifique os temperos.

O spätzle, salteado na manteiga é um ótimo acompanhamento para o goulash, **mas você pode servir com tagliatelle ao lado.**

Agora já para a cozinha e **Bon appetit nesse inverno!**
Cooks' note: **como todo cozido**, fica muito mais saboroso se degustado no dia seguinte...

8
9

