

[Receitas em vídeo](#)[Pratos Principais](#)

Vitela à Veneziana

 60 min. Fácil Económico 4 doses

Ingredientes

- 600 g de vitela para guisar
- 2 c. de sopa de margarina
- 2 c. de sopa de farinha
- 8 cebolinhas
- 100 g de cogumelos
- 1 c. de chá de pimenta branca moída
- 2 cubos de MAGGI Caldo de Galinha
- 2 c. de sopa de Natas Longa Vida Original

Informação nutricional

Energia	293,8 kcal	15%*
Proteínas	31,6 g	63%*
Lípidos	16,5 g	24%*
Hidratos de Carbono	4,7 g	2%*

*DR - Doses de Referência para um adulto médio (8400 kJ / 2000 kcal)

Preparação

- 1 Corte a carne e aloure levemente na margarina.
- 2 Polvilhe com a farinha e deixe cozer, sem alourar, sobre lume brando.
- 3 Adicione 5 dl de água, deixe levantar fervura, introduza os cubos de galinha MAGGI e mexa.
- 4 Tape e deixe cozer em lume brando. Passados 30 minutos, junte as cebolinhas e 15 minutos depois os cogumelos cortados ao meio.
- 5 Deixe cozer até que a carne esteja tenra. Retire do lume, tempere com a pimenta e as Natas Longa Vida Original.

6 Sirva imediatamente, polvilhado com salsa picada.