

## *Vitela Assada com Carambola e Cebolinha*

### Ingredientes

- 1 vitela média quase sem gordura (500 g)
- 1 copo de vinho tinto
- 1 colher de sobremesa de sal
- 1 colher de chá de alecrim
- 6 carambolas meio azedas
- salsinha
- cebolinha verde
- 3 cebolas grandes picadas
- 6 dentes de alho amassados
- 1 colher de chá de cominho
- 1 colher de chá de orégano
- 1 colher de sobremesa de coloral
- 2 copos de água
- ½ copo de óleo
- pimenta do reino a gosto
- 250 g de cebolinhas sem casca
- ½ colher de café de aromatizante de salsa
- ½ colher de café de aromatizante de pimenta do reino
- ½ colher de café de aromatizante de louro
- ½ colher de café de aromatizante de alecrim

### Modo de Fazer

Numa bacia grande colocar a vitela e sobre ela acrescentar todos os ingredientes, deixando separado as cebolinhas e uma das carambolas. Deixar este molho por 4 horas. Após esse tempo, colocar numa assadeira e cobrir bem com papel alumínio. Deixar no forno a 220°C e regar a cada 30 minutos com este molho acrescido das cebolinhas. Vire a vitela várias vezes para que ela fique bem macia e absorva bem o tempero. Quando estiver bem macia, retire o papel alumínio e deixe corar um pouco. Coloque num prato grande toda cortada em pedaços e enfeite com as cebolinhas e a carambola que sobrou, em fatias que parecem estrelas.

