

**Copalombo
(ou sobrepaleta)
cozido
com vinho tinto**

(Rende 6 porções)

*2 cebolas cortadas em rodelas
3 colheres (sopa) de azeite
1 Kg de copalombo ou sobrepaleta, sem osso
2 folhas de louro
3 xícaras (chá) de vinho tinto
Caldo de legumes
Sal e pimenta-do-reino moída na hora a gosto*

Em uma panela, refogue a cebola no azeite, até começar a dourar. Junte a carne e doure de todos os lados, em fogo alto. Acrescente o louro, o vinho, o sal e a pimenta. Cozinhe com a panela semitampada, por 1 hora e 30 minutos, regando de vez em quando, com caldo de legumes. Verifique se a carne está cozida e se necessário, deixe por mais tempo no fogo, sem deixar secar o líquido da panela. Retire do fogo e sirva com purê de batatas para acompanhar.