

SAGU DE VINHO SOLTINHO

INGREDIENTES

250 g de sagu (meio pacote)

750 ml de vinho tinto suave (1 garrafa)

1 xícara de açúcar

250 ml de água para mistura

água para molho e fervura a vontade

MODO DE PREPARO

Em um recipiente com água, coloque o sagu de molho por aproximadamente 30 minutos. A água deve cobrir bem o sagu para que ele absorva e cresça.

Escorra toda a água do molho e coloque as bolinhas do sagu em uma panela com água fria para ferver. Pode colocar bastante água.

Deixe ferver por aproximadamente 30 minutos, sempre mexendo para não grudar no fundo e baixando o fogo assim que iniciar a fervura.

Escorra a água da fervura e lave o sagu em água fria para remover toda a goma. Deixe escorrendo enquanto prepara a mistura.

Em uma panela coloque o vinho, o açúcar e 250ml de água. Ferva de 2 a 5 minutos para tirar o álcool e depois acrescente as bolinhas do sagu.

Deixe ferver por mais uns 10 ou 15 minutos, sempre mexendo para não grudar.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/13111-sagu-de-vinho-soltinho.html>