SAGU DE VINHO TINTO

INGREDIENTES

1 xícara (chá) de sagu

750 ml de vinho tinto seco

canela em pau a gosto

cravo a gosto

1 e 1/2 xícara (chá) de açúcar

4 xícaras de água morna

4 xícaras de água fria

MODO DE PREPARO

Coloque o sagu de molho em 4 xícaras de água morna durante 3 horas.

Após esse tempo, escorra e lave o sagu em água corrente até sair toda a goma branca.

Em uma panela, coloque 3 xícaras de água e o sagu lavado e deixe cozinhar por cerca de 15 a 20 minutos em fogo médio.

Após esse tempo, coloque a outra xícara de água fria, pois esse choque térmico vai fazer o sagu ficar quase totalmente transparente, e deixe cozinhar por mais cerca de 5 minutos.

Enquanto o sagu cozinha, em outra panela coloque o vinho, a canela e os cravos a gosto, e deixe ferver por cerca de 5 minutos.

Após o vinho ferver, derrame-o na panela do sagu e acrescente o açúcar (se você preferir, diminua a quantidade de açúcar, pois a quantia proposta é para quem gosta mais doce), mexendo até passar um pouco do ponto de líquido.

Lembre-se de não deixar engrossar muito no fogo, pois depois de frio o sagu irá encorpar um pouco, e quando for para a geladeira vai engrossar um pouco mais, ficando com o caldo grosso, mas não embolotado.

Se preferir mais líquido, retire do fogo antes.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/15062-sagu-de-vinho-tinto.html