

VACA ATOLADA DA NÁDIA

INGREDIENTES

1 kg de costela
1 cebola grande
2 tomates
1 kg de mandioca cortada a gosto
cheiro verde
pimenta de cheiro a gosto
alho a gosto
pimenta-do-reino a gosto
2 caldos de carne

MODO DE PREPARO

Refogue a costela e, em seguida, acrescente a cebola e o alho e refogue mais um pouco.

Após isso, adicione a tomate, o cheiro verde, a pimenta de cheiro, os 2 caldos de carne, a pimenta-do-reino e a água o quanto baste para cozinhar a costela.

Deixe na pressão por 30 minutos.

Após esse tempo, acrescente a mandioca e cozinhe por mais 10 minutos ou até a costela estar bem cozida.

Fica espetacular, e se quiser, acrescente mais cheiro verde!

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/15271-vaca-atolada-da-nadia.html>