

# SAGU PRETO GAÚCHO

## INGREDIENTES

1 xícara de sugu  
3 xícaras de água  
4 xícaras de vinho tinto  
1 1/2 xícara de açúcar  
2 cravos  
1 pitada de sal  
1 pitada de canela em pó

## MODO DE PREPARO

Em uma panela, ferva somente o vinho por 5 minutos.

Em seguida, adicione o cravo, a canela e a água, e deixe levantar fervura.

Adicione o sugu e, após levantar fervura novamente, deixe por 1 minuto.

Desligue o fogo e deixe descansar por 2 horas.

Leve ao fogo novamente e ferva por mais 5 minutos, e em seguida, adicione o açúcar, deixe ferver por mais 5 minutos e está pronto.

Sirva em uma xícara, ao estilo quentão.

Frio e acompanhado de creme de leite também fica ótimo.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/16740-sagu-preto-gaucho.html>