

SAGU PRETO GAÚCHO

INGREDIENTES

- 1 xícara de sagu
- 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 sagu 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 quente.

Frio e acompanhado de creme de leite também fica ótimo.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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