

SAGU DE VINHO TINTO FÁCIL

INGREDIENTES

1/2 pacote de sagu de boa qualidade

1 litro de vinho tinto seco

1 litro de água

Cravo da Índia e canela em pau a gosto

2 copos (americanos) de açúcar

MODO DE PREPARO

Em um recipiente, coloque o sagu e cubra com vinho, deixando descansar por alguns minutos.

Enquanto isso, coloque para ferver por uns minutos o vinho, a água, o cravo e a canela — para pegar gosto.

Coloque o sagu para cozinhar, mexendo de vez em quando para não grudar embaixo.

O ponto certo é quando a bolinha estiver quase transparente, apenas com um "olhinho" branco no seu interior.

Quando chegar no ponto, desligue o fogo e acrescente o açúcar, mexendo até concluir o cozimento.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/16944-sagu-de-vinho-tinto-facil.html>