

SAGU DE VINHO TINTO DA SERRA GAÚCHA

INGREDIENTES

- 2 xícara de sagu
- 4 xícaras de água
- 3 xícaras de vinho tinto
- 1 xícara de açúcar
- 1 pau de canela
- 4 cravos-da-índia

MODO DE PREPARO

Coloque para ferver a água em uma panela.

Assim que estiver fervendo, coloque o sagu e cozinhe em fogo baixo por cerca de 30 minutos misturando sempre para não grudar no fundo da panela.

Em outra panela coloque o vinho, cravo e canela e ferva por 10 minutos.

Despeje a mistura de vinho na panela com o sagu e cozinhe até que as bolinhas do sagu estejam transparentes.

Se necessário, acrescente água fervente aos poucos.

Assim que o sagu estiver cozido, acrescente o açúcar.

Ferva por 1 minuto e retire do fogo.

Sirva com creme de leite batido.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/16981-sagu-de-vinho-tinto-da-serra-gaucha.html>