VACA ATOLADA À MINHA MODA

INGREDIENTES

1 kg de costela bovina de boa qualidade em pedaços

1 limão siciliano

2 cubos de caldo de costela

2 cebolas grandes picadas

3 dentes de alho picados

1 colher (chá) de colorau

1 colher (chá) de páprica picante

3 colheres (sopa) de óleo

1 kg de mandioca descascada e em pedaços

2 folhas de louro

4 tomates médios, maduros sem pele e sem semente picados

1/2 xícara (chá) de cebolinha verde picada

1/2 xícara (chá) de salsinha picada

sal e pimenta a gosto

MODO DE PREPARO

Em uma travessa, tempere a costela bovina, com sal, pimenta e o suco do limão

Deite tomar gosto por uns 15 minutos

Em uma panela de pressão, coloque a costela bovina, os cubos de caldo de costela e cubra com água fria

Deixe cozinhar por uns 35 minutos, contando o tempo depois de iniciada a pressão

Desligue o fogo e tire a pressão da panela

Tire os pedaços da costela bovina e reserve

Reserve, também, o caldo do cozimento

Na mesma panela de pressão, coloque o óleo, as cebolas e os alhos picados e deixe refogar

Adicione a costela bovina, o colorau, a páprica e refogue por uns 7 minutos

Acrescente a mandioca cortada em pedaços, o louro, sal se necessário, pimenta, a água reservada do cozimento e complete com mais água até cobrir tudo

Cozinhe por mais 30 minutos, após o início da pressão

Retire a pressão e abra a panela

Acrescente os tomates picados e deixe cozinhar até o tomate e a mandioca ficarem macias

Acerte o sal e acrescente a cebolinha e a salsinha picada por cima

Sirva em seguida acompanhada de um arroz branco

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/2229-vaca-atolada-a-minha-moda.html