

VACA ATOLADA À MODA GAÚCHA

INGREDIENTES

1 kg de costela bovina cortada em pedaços
1/2 kg de aipim descascado cortado em rodelas grossas
2 cebolas cortadas em rodelas
3 dentes de alho amassados no sal
1/2 pimentão picado
orégano a gosto
pimenta a gosto
semente de coentro triturada a gosto
2 sachês de sazón tempero do nordeste
1 colher (sopa) de vinagre
sal a gosto
1/4 de cálice de vinho tinto suave

MODO DE PREPARO

Aqueça a panela.

Coloque a carne com o vinagre e deixe fritar um pouco.

Em seguida, coloque o alho, a cebola e os demais temperos a gosto.

Quando a cebola estiver macia, coloque o pimentão e o sazón e cubra a carne com água fervente.

Deixe cozinhar até secar a água.

Quando secar, frite um pouco e coloque o vinho, mexa até encorpar.

Em seguida, cubra com mais água e repita este processo até que a carne esteja quase soltando do osso. Após, coloque os aipins, cubra com mais água, acerte o sal e deixe cozinhar até que os aipins estejam se partindo.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfáceisrapidas.com.br/receita/22646-vaca-atolada-a-moda-gaucha.html>