

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.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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