

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