

VACA ATOLADA DELICIOSA

INGREDIENTES

1 kg de macaxeira
1 kg de costela
1 calabresa cortada em quatro pedaços
1 dente de alho
1 tomate
1 cebola roxa
1 pimenta de cheiro
1/2 pimentão verde
cebolinha e coentro a gosto
1 sazón de carne
sal a gosto
1 litro de água

MODO DE PREPARO

Tempere a costela cortada com os ingredientes, menos a macaxeira e a calabresa.

Deixe refogar um pouco para a carne pegar os temperos.

Adicione a água e cozinhe em panela de pressão por 8 minutos.

Depois, abra a panela e coloque a macaxeira e a calabresa cortadas.

Deixe cozinhar por mais 10 minutos e pronto, fica uma delícia pra servir no jantar.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/25257-vaca-atolada-deliciosa.html>