

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.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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