

## 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>