

VACA ATOLADA DO NINJA ILUMINATTI

INGREDIENTES

- 2 kg de costela bovina cortada em pedaços
- 500 g de linguiça sem pimenta
- 500 g de linguiça com pimenta
- 500 g de coração de frango
- 2 kg de aipim (mandioca) cortado em rodelas na espessura de dois dedos
- 10 batatas pequenas (dividas em 4 pedaços)
- 4 cenouras grandes cortadas em rodelas na espessura de um dedo
- 5 cebolas picadas
- 4 tomates picados
- azeite a gosto
- 3 dentes de alho esmagados

MODO DE PREPARO

Coloque o azeite em uma panela grande e deixe esquentar bem.

Coloque todas as carnes para dourar, aproximadamente, 15 minutos.

Em uma outra panela com água quente, coloque o aipim para cozinhar por, aproximadamente, 40 minutos.

Após a carne dourar, coloque sobre ela a batata, a cenoura, a cebola, o alho e o tomate e tampe a panela, deixando cozinhar por 30 minutos.

Vá transferindo o caldo do aipim aos poucos para a panela da carne, e conforme for retirando o caldo, vá colocando mais água quente e na mesma quantidade na panela do aipim.

Após o aipim cozinhar, transfira-o junto com o caldo, para a panela da carne e misture tudo.

Tampe a panela e espere o aipim desmanchar, aproximadamente 30 minutos.

Sirva com arroz branco, salada verde e pimenta a gosto.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/27640-vaca-atolada-do-ninja-iluminatti.html>