

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 rodela na espessura de dois dedos
10 batatas pequenas (dividas em 4 pedaços)
4 cenouras grandes cortadas em rodela 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.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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