

SAGU DE VINHO

INGREDIENTES

3 xícaras de sago

10 cravinhos

2 canela em pau

2 garrafas de vinho tinto de mesa

6 xícaras de água

12 colheres de açúcar

MODO DE PREPARO

Coloque o sago de molho em água por 1 hora.

Em uma panela grande coloque o vinho, os cravos, a canela, o açúcar e deixe ferver.

Assim que ferver adicione o sago já escorrido.

Vá cozinhando e adicionado as xícaras de água conforme for diminuindo o vinho até que as bolinhas fiquem transparentes.

Mexa de vez em quando para não colar no fundo.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfáceisrapidass.com.br/receita/31578-sagu-de-vinho.html>