

# COSTELINHA COM MANDIOCA (VACA ATOLADA)

## INGREDIENTES

- 1 litro de água
- 1 kg de costilha de boi já temperada
- 2 mandiocas médias já cascadas e picadas em pedaços pequenos
- 1 cabeça de alho descascado e amassado
- 1/2 colher de colorau
- sal a gosto
- 1 cubo de caldo sabor costela
- cheiro verde a gosto

## MODO DE PREPARO

Numa panela de pressão frite a costela até dar uma cor, não precisa fritar muito é só para tirar um pouco da gordura.

Retire a gordura e deixe só a carne.

Acrescente o alho, colorau e 1 litro de água e espere a água ferver.

Logo depois adicione a mandioca, o cubo de sabor costela e o sal.

Tampe a panela e deixe por 30 minutos, conte a partir do momento em que a panela pegar pressão.

Depois acrescente o cheiro verde e sirva como preferir.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/31643-costelinha-com-mandioca-vaca-atolada.html>