

VACA ATOLADA SIMPLES

INGREDIENTES

- 1 kg de costela bovina sem osso
- 1 kg de mandioca descascada picada
- 1 cebola picada
- 2 colheres extrato de tomate (não precisa ser muito cheia)
- 1 pimentão vermelho picado
- 1 colher de vinagre
- 1 Caldo de costela
- óleo
- Cebolinha
- Sal e pimenta a gosto

MODO DE PREPARO

- Tempere a costela com a cebola, o pimentão e sal a gosto.
- Cozinhe a mandioca até começar a amolecer, depois reserve.
- Ferva água suficiente para cobrir toda a costela.
- Na panela de pressão acrescente óleo e depois o caldo de costela.
- Coloque a costela e deixe corar.
- Acrescente vinagre, o extrato, um pouco de cebolinha e depois a água quente.
- Deixe a costela cozinhar.
- Quando estiver quase cozida coloque a mandioca.
- Deixe cozinhar até derreter um pouco da mandioca.
- Por último jogue um pouco mais de cebolinha.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/35231-vaca-atolada-simples.html>