

# 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.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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