

VACA ATOLADA DA ALESSANDRA

INGREDIENTES

3 kg de costela de vaca bem gorda
2 colheres (sopa) de óleo
2 pacotes de mandioca congelada
3 cebolas grandes cortadas em cubo
6 a 8 dentes de alho amassados
1 ponta de faca de sal, para soltar a água da carne
2 cubos de caldo de costela
pimenta-do-reino, pimenta biquinha(ou de bode, dedo de moça) a gosto
folhas de louro
cheiro verde bem picadinho
2 litros de água até cobrir tudo

MODO DE PREPARO

Em uma panela de pressão doure o alho.
Acrescente a costela, a cebola, sal e a pimenta-do-reino.
Deixe cozinhar sem pressão até que a carne esteja dourada.
Após acrescente a pimenta de cheiro (a gosto), as folhas de louro, a mandioca e os cubos de caldo de carne.
Refogue mais um pouco e acrescente a água até cobrir todos os ingredientes.
Tampe e deixe na pressão por 50 minutos ou até que a costela solte dos ossos.
Retire da pressão e deixe ferver por mais 20 minutos.
Acrescente cheiro-verde e sirva com arroz branco, couve refogada e salada.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/37836-vaca-atolada-da-alessandra.html>