

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.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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