

VACA ATOLADA DA IRAILDES

INGREDIENTES

1 kg de costela de vaca sem gordura

2 dentes de alho

1 cebola

1 colher de sopa de óleo

500 g de mandioca

1 caldo knorr sabor galinha ou costela

sal a gosto

pimenta a gosto

MODO DE PREPARO

Tempere a costela com o sal, a pimenta e o alho.

Em uma panela de pressão coloque o óleo e em seguida a costela, acrescente a cebola e deixe refogando durante uns 15 minutos.

Acrescente água até cobrir a carne totalmente.

Acrescente o caldo knorr.

Coloque a pressão e deixe cozinar em fogo médio por 35 minutos.

Corte a metade da mandioca em cubos médios e a outra metade ralada.

Depois dos 35 minutos de cozimento da costela acrescente a mandioca, se for necessário coloque mais água, deixe cozinar por 20 minutos.

A costela vai ficar derretendo e a mandioca vai ficar ensopada.

Sirva com arroz branco.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/39108-vaca-atolada-da-iraildes.html>