

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 cozinhar 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 cozinhar por 20 minutos.

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

Sirva com arroz branco.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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