CALDO DE VACA ATOLADA DO BAR DO PEIXE

INGREDIENTES

2 kg de acém picado

3 kg de mandioca amarela

2 caldos de costela

1 cebola grande picada

5 dentes de alho amassados e picados

coentro e salsa a gosto

2 colheres de açúcar

1/2 copo de pinga

sal a gosto

pimenta e cominho a gosto

MODO DE PREPARO

Refogue o acém no alho e na cebola.

Coloque a pinga e os outros temperos.

Coloque água até cobrir todo o acém e cozinhe por uns 40 minutos, pode colocar bastante água. Depois cozinhe a mandioca separada, bata metade no liquidificador e a outra metade coloque inteira.

Coloque na panela e deixe o caldo engrossar.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/41091-caldo-de-vaca-atolada-do-bar-do-peixe.html