

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.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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