VACA ATOLADA DA DORES

INGREDIENTES

2 kg de mandioca (amarela ou manteiga)

2 kg de costela de boi

4 tomates

1 pimentão

6 cebolas médias

manteiga

cheiro verde

2 caldos knorr

2 limões

4 cabeças de alho picados fininhos

MODO DE PREPARO

Tempere a costela deixando ficar de um dia para outro. Use o tempo a seu gosto e quando colocar para gelar coloque em um saco bem fechado, quanto mais tempo ficar com tempero melhor fica. Não esqueça de colocar o caldo do limão em seu tempero.

Pica os tomantes em pedaços pequenos, junto com a cebola e o pimentão. Deixa a mandioca picada.

Unte a panela de pressão com manteiga e alho em pedaços refogando bem. Deixe dourar bem e coloque a carne deixando que a água solte por completo e depois tampa a panela cozinhando por 50 minutos. Assim que cozinhar, coloque a mandioca por 10 minutos ela vai estar no ponto mas também na pressão. Assim que abrir a panela acrescente o tomate, pimentão e a cebola misturando tudo e deixando apenas mais 5 minutos. Pegue uma travessa, coloque a costela junto com a mandioca e por cima a salsa e a cebolinha de folha e sirva a vontade.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/41222-vaca-atolada-da-dores.html