

VACA ATOLADA DIFERENTE

INGREDIENTES

1 kg de costela de boi
1 kg de macaxeira
1 maço de jambo
250 g de maxixe
1 cebola grande
2 dentes de alho
1 sachê de sazón
1 colher de azeite
1 caldo de carne
sal a gosto

MODO DE PREPARO

Depois de lavar a costela e retirar a gordura, coloque na panela de pressão a colher de azeite, o alho, a cebola picada e acrescente a costela e deixe refogar.

Após refogar acrescente um litro de água e o caldo de carne, tampe a panela.

Deixe pegar pressão por 25 minutos, depois retire a costela com uma concha e reserve.

No caldo da panela coloque a macaxeira já descascada e cortada ao meio ou de sua preferência, deixe pegar pressão por 15 minutos, depois que estiver desmanchando a macaxeira acrescente a costela, o maxixe (cortado ao meio) e o jambo (já cozido e escorrido).

Deixe o maxixe amolecer e está pronto.

Por fim coloque o sazón de carne para dar gosto.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/46133-vaca-atolada-diferente.html>