VACA ATOLADA MINEIRA

INGREDIENTES

1 kg de costela de vaca

2 cebolas picadas

4 dentes de alho amassados

5 tomates descascados, picados sem sementes

1 colher (sopa) de vinagre

1 colher (chá) de salsinha picada

3 cebolinhas verdes picadas

1 cubinho de caldo de carne

2 colheres (sopa) de óleo

1 kg de mandioca descascada e cortada em pedaços

MODO DE PREPARO

Misture as costelas com a cebola e o alho.

Leve ao fogo com o óleo e frite até que dourem.

Junte os tomates, o vinagre, a salsinha, a cebolinha e o cubinho de caldo de carne.

Acrescente água suficiente para cobrir.

Cozinhe.

Quando a carne estiver macia, adicione a mandioca e água suficiente para cozinhá-la.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/47500-vaca-atolada-mineira.html