

SAGU AO VINHO

INGREDIENTES

- 1 xícara de sagu
- 2 xícaras de vinho tinto suave
- 4 xícaras de água
- 1 xícara de açúcar
- 1 casca de canela
- 5 cravos-da-índia

MODO DE PREPARO

Em uma tigela, misture o vinho a água e o sagu e deixe de molho por duas horas.

Despeje o conteúdo em uma panela, junte o açúcar o cravo e a canela e leve ao fogo baixo por 45 minutos, mexendo sempre para não correr o risco de queimar, ou até o sagu ficar transparente.

Eu sempre faço o sagu em panela grossa para não correr o risco de queimar.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/49604-sagu-ao-vinho.html>