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.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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