

SAGU AO VINHO

INGREDIENTES

1 xícara de sago
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 sago 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 sago ficar transparente.

Eu sempre faço o sago 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>