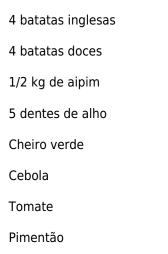
VACA ATOLADA DE PERNAMBUCO

INGREDIENTES



1 kg de costela bovina

2 caldos de carne

1/2 xícara de azeite

1 cenoura

MODO DE PREPARO

Refogue todas as hortaliças no azeite.

Junte a costela e em seguida as verduras, coloque na panela de pressão por 30 minutos.

Atenção: sirva quente fica, ótimo com um arroz branco.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/51345-vaca-atolada-de-pernambuco.html