VACA ATOLADA POTIGUAR

INGREDIENTES

2 cebolas grandes cortadas

1 pimentão cortados

1 tomate cortado

4 dentes de alho

1 colhe (sobremesa) de pimenta

1 colher (sopa) de coloral

2 tabletes de caldo de carne

2 kg de perna de boi

1 kg de macaxeira cortada e descascada

1/2 xícara de óleo

2 litros de água

Cheiro verde a gosto

Sal a gosto

MODO DE PREPARO

Em uma panela de pressão coloque a perna do boi cortada em pedaços médios, as cebolas, o pimentão, o tomate, os dentes de alho, a pimenta, o colorau, os tabletes de caldo de carne, o óleo e refogue por 2 minutos.

Em seguida coloque na pressão por 40 minutos.

Em outra paneta cozinhe a macaxeira, depois de cozida passe a macaxeira no liquidificador com o caldo da perna sem a carne, logo depois coloque o caldo da perna passado com a macaxeira de volta para a panela de pressão onde ficou a carne, acrescente o cheiro verde e deixe cozinhar por mais 10 minutos fora da pressão.

Está pronta a vaca atolada potiguar.

OBS: quando for comprar a perna do boi peça para serrar pois o osso e muito grande.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/54521-vaca-atolada-potiguar.html