

# VACA ATOLADA POTIGUAR

## INGREDIENTES

- 2 cebolas grandes cortadas
- 1 pimentão cortados
- 1 tomate cortado
- 4 dentes de alho
- 1 colher (sobremesa) de pimenta
- 1 colher (sopa) de colorau
- 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 panela 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 é muito grande.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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