

# SAGU COM VINHO

## INGREDIENTES

3 xícaras (chá) de vinho  
3 xícaras (chá) de água  
3/4 de xícara (chá) de sagu  
1 e 1/2 xícara (chá) de açúcar  
2 pauzinhos de canela  
2 cravos

## MODO DE PREPARO

Em uma tigela misture o vinho com a água, junte o sagu e deixe de molho por 1 hora  
Coloque em uma panela, despeje o açúcar, a canela e o cravo  
Deixe em fogo baixo, mexendo de vez em quando até ficar cozido e macio  
Retire do fogo, espere amornar e coloque em taças  
Sirva gelado

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/7000-sagu-com-vinho.html>