VACA ATOLADA VAPT-VUPT, RECEITINHA RÁPIDA E DELICIOSA!

INGREDIENTES

1 kg de mandioca descascada e picada

4 tomates

3 colheres (sopa) de cebola desidratada

cheiro-verde desidratado a vontade

3 tabletes de caldo natural

1 kg e 1/2 de costela de boi cozida

pimenta a gosto

1 colher de sopa de colorau

tempero a gosto

MODO DE PREPARO

Refogue a mandioca e deixe cozinhar.

Quando já estiver macia, acrescente o tomate picado, a cebola, o caldo natural e deixe cozinhar mais um pouco.

Acrescente a costela de boi, deixe apurar mais um pouco.

Cozinhe por aproximadamente 40 minutos.

Salpique o cheiro-verde e a pimenta de sua preferência.

Bom apetite.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://areceitadavez.com.br/receita/15698-vaca-atolada-vapt-vupt-receitinha-rapida-e-deliciosa.html