

# VACA ATOLADA À MINHA MODA

## INGREDIENTES

1 kg de costela bovina de boa qualidade em pedaços  
1 limão siciliano  
2 cubos de caldo de costela  
2 cebolas grandes picadas  
3 dentes de alho picados  
1 colher (chá) de colorau  
1 colher (chá) de páprica picante  
3 colheres (sopa) de óleo  
1 kg de mandioca descascada e em pedaços  
2 folhas de louro  
4 tomates médios, maduros sem pele e sem semente picados  
1/2 xícara (chá) de cebolinha verde picada  
1/2 xícara (chá) de salsinha picada  
sal e pimenta a gosto

## MODO DE PREPARO

Em uma travessa, tempere a costela bovina, com sal, pimenta e o suco do limão  
Deite tomar gosto por uns 15 minutos  
Em uma panela de pressão, coloque a costela bovina, os cubos de caldo de costela e cubra com água fria  
Deixe cozinhar por uns 35 minutos, contando o tempo depois de iniciada a pressão  
Desligue o fogo e tire a pressão da panela  
Tire os pedaços da costela bovina e reserve  
Reserve, também, o caldo do cozimento  
Na mesma panela de pressão, coloque o óleo, as cebolas e os alhos picados e deixe refogar  
Adicione a costela bovina, o colorau, a páprica e refogue por uns 7 minutos  
Acrescente a mandioca cortada em pedaços, o louro, sal se necessário, pimenta, a água reservada do cozimento e complete com mais água até cobrir tudo  
Cozinhe por mais 30 minutos, após o início da pressão  
Retire a pressão e abra a panela  
Acrescente os tomates picados e deixe cozinhar até o tomate e a mandioca ficarem macias  
Acerte o sal e acrescente a cebolinha e a salsinha picada por cima

Sirva em seguida acompanhada de um arroz branco

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/2229-vaca-atolada-a-minha-moda.html>