

# VACA ATOLADA

## INGREDIENTES

2 kg de costela bovina  
1 kg de mandioca amarela  
7 dentes de alho  
sal a gosto  
pimenta-do-reino a gosto  
1 cebola grande  
1 tomate grande  
cebolinha a gosto

## MODO DE PREPARO

Cozinhe a mandioca e reserve  
Retire o osso acrescenta o alho amassado com sal, pimenta  
Cozinhe por mais 20 minutos  
Pegue uma panela grande e refogue a cebola e seguida acrescenta a mandioca  
Coloque a costela com caldo e mexa para desenvolver em toda a panela  
Coloque o tomate e a cebolinha picada, tampe por 10 minutos em fogo baixo  
Pronto só servir com arroz

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/916-vaca-atolada.html>