

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

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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