

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

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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