Vaca Atolada

www.receitasdafia.com/receitas/vaca-atolada

Hoje a receita é uma comida típica da culinária caipira, uma deliciosa Vaca Atolada super fácil de fazer e que encanta o paladar de todos!

Vaca Atolada

Image not found or type unknown

60 min 6 porções

Ingredientes

- 1 kg de costela de boi em pedaços
- 1 cebola picada
- 4 dentes de alho picados
- Sal, pimenta do reino a gosto
- Cheiro verde picado a gosto
- 1 tablete de caldo de costela
- 1 colher (sopa) de vinagre
- 2 colheres (sopa) de óleo
- 1kg de mandioca descascada em pedaços
- 3 tomates maduros sem pele e sem sementes picados

Modo de Preparo

1. Em uma panela de pressão, aqueça o óleo e refogue a cebola e o alho.
2. Junte a costela e frite até dourar.
3. Tempere com sal e pimenta.
4. Acrescente o tomate, o vinagre e o cheiro-verde.
5. Cubra com água, junte o caldo de costela e cozinhe por 20 minutos, após começar a chiar.
6. Retire a pressão, abra a panela e acrescente a mandioca.
7. Tampe a panela e cozinhe por 25 minutos, após começar a chiar.
8. Retire a pressão, abra a panela.
9. Cozinhe por 20 minutos em fogo baixo, com a panela destampada mexendo de vez enquando, até a mandioca amaciar e o caldo engrossar.
10. Sirva em seguida.