

# VACA ATOLADA DA BIA

## INGREDIENTES

1 kg de costela bovina  
500 g de mandioca crua descascada e cortada em pedaços médios  
3 cubos de caldo de carne ou costela  
1 tomate maduro sem sementes picado  
2 cebolas grandes cortadas em rodela  
4 dentes de alho triturados  
1 colher (sopa) de páprica picante  
3 colheres de óleo de soja ou azeite  
sal a gosto  
pimenta-do-reino a gosto  
pimenta verde a gosto (opcional)  
cebolinha verde picada  
água

## MODO DE PREPARO

Tempere a costela com sal e pimenta

Dissolva os caldos de carne em aproximadamente 1 litro de água fervente

Em uma panela de pressão, aqueça o óleo e doure a costela

Após a costela estiver dourada, acrescente 1 cebolas, 2 dentes de alho, a páprica e a pimenta verde, refogue junto com a costela

Após refogar, acrescente a água com o caldo, tampe a panela e deixe cozinhar por 40 minutos em fogo baixo

Após cozinhar por 40 minutos, acrescente a mandioca, o restante da cebola e do alho, o tomate e a cebolinha, ajuste o sal

Acrescente mais água, até cobrir os ingredientes

Tampe a panela e deixe cozinhar por mais 30 minutos em fogo baixo

Decore com cebolinha verde

Pode ser servido com arroz branco

Obs

©2026 todos os direitos reservados a Elder Recetas Fáceis

<https://elderrecetasfaciles.com.br/receita/1422-vaca-atolada-da-bia-2.html>