



Vaca Atolada



INGREDIENTES

- ✓ 2 colheres (sopa) de óleo
- ✓ 1 kg de costela de vaca, cortada em pedaços pequenos (costela gaúcha)
- ✓ 2 cebolas médias picadas
- ✓ 4 dentes de alho amassados
- ✓ Sal e pimenta-do-reino a gosto (ou tempero pronto)
- ✓ 5 tomates sem sementes picados
- ✓ 6 colheres (sopa) de cheiro-verde picado
- ✓ 3 colheres (sopa) de aguardente
- ✓ Pimenta dedo-de-moça picada a gosto
- ✓ 2 folhas de louro
- ✓ 2 ½ litros de água quente
- ✓ 700 g de mandioca descascada, cortada em cubos (já cozida)

MODO DE PREPARO

Numa panela (de preferência, de ferro) com óleo, frite a costela de vaca, cortada em pedaços pequenos, até dourar (mais ou menos 10 min.). Junte as cebolas, os dentes de alho e refogue. Tempere com sal e pimenta-do-reino a gosto.

Adicione os tomates, o cheiro-verde picado, a aguardente, a pimenta dedo-de-moça picada a gosto, as folhas de louro e a água quente. Deixe cozinhar por 50 min. na pressão, em fogo médio (se necessário, acrescente mais água durante o cozimento).

Quando a costela estiver cozida, acrescente mandioca descascada cortada em cubos (já cozida).

Deixe cozinhar por cerca de 25 min. ou até ficar cremoso (as costelas devem ficar "atoladas").

Acerte o sal, se necessário.