

FICHA TÉCNICA - RESTAURANTE

Atolado de Vaca

CATEGORIA

Especialidades

CHEF RESPONSÁVEL

Rodrigo Oliveira e equipe

DESCRIÇÃO

Carne bovina cozida lentamente com mandioca.

INGREDIENTES

Acém bovino, mandioca, cebola, alho, tomate, louro.

MODO DE PREPARO

A carne é selada, refogada com cebola e alho e cozida lentamente. A mandioca entra quando a carne já está macia, engrossando o caldo.

TEMPO MÉDIO DE PREPARO

1h40

RESTRIÇÕES ALIMENTARES

Sem glúten

SUGESTÃO DE EMPRATAMENTO

Prato fundo

HARMONIZAÇÃO

Cerveja escura

CUSTO MÉDIO

R\$ 45-55

Versão: v1.0