

Sagu de Vinho Tinto



Ingredientes

- 250g de sagu
- 1 litro de água
- 750ml de vinho tinto seco
- 2 xícaras (chá) de [AÇÚCAR REFINADO ALTO ALEGRE](#) (380g)
- 5 cravos da índia
- 3 ramas pequenas de canela

Modo de Preparo

Colocar o sagu em água fervendo por 1 minuto, escorrer em uma peneira, passando água fria para retirar o amido. Deixar em uma vasilha com água fria por 12 horas na geladeira. Depois disso, colocar em uma panela o vinho, o [AÇÚCAR REFINADO ALTO ALEGRE](#) e as especiarias. Quando ferver, retirar o cravo e a canela e colocar o sagu (escorrido), fervendo por 2 minutos.



www.altoalegre.com.br

Sagu de Vinho Tinto

Colocar em um refratário, deixar amornar, e colocar na geladeira até servir.

Sobre a Receita

Grau de Dificuldade: Fácil

Tempo de Preparo: 10 minutos

Tempo de espera: 12 horas

Rendimento: 10 porções



www.altoalegre.com.br