

CALDO DE COSTELA

INGREDIENTES

2 kg de costela bovina gaúcha
2 kg de mandioca
1 maço de cheiro verde
2 cebolas
3 dentes de alho
1 tomate
1/2 pimentão vermelho ou amarelo
2 caldo de costela
2 temperos em pó sabor nordeste
Sal e pimenta a gosto

MODO DE PREPARO

COSTELA:

Costela: Coloque na panela de pressão a costela, o alho (com casca), a cebola sem casca, o tomate e o pimentão picados grandes, os caldos de costela e cubra com água até que esteja tudo dentro submerso.

Cozinhe por 20 minutos na pressão.

Desligue a panela e veja se está secando a água, e caso esteja, acrescente mais água e cozinhe por mais 20 minutos até a costela soltar dos ossos.

Quando estiver cozida, retire as cascas do alho (que saem inteiras, é bem fácil de achar).

Reserve a água da costela, desfie e retire os ossos.

MANDIOCA COZIDA E COSTELA DESFIADA:

Mandioca cozida e costela desfiada: Bata no liquidificador a mandioca com água até ir ficando um caldo grosso.

Em seguida, vá adicionando o caldo que você cozinhou a costela e bata.

Junte tudo em uma panela grande, a costela desfiada e o caldo da mandioca, acrescente o tempero em pó e deixe ferver, mexendo sempre depois de ferver.

Acrescente o sal e a pimenta, se necessário, pois o caldo e o tempero em pó já possuem sal.

Por último, adicione muita salsa e cebolinha.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/15508-caldo-de-costela.html>