

COSTELA COM MANDIOCA SIMPLES

INGREDIENTES

1 kg de costela do bafo

1 tomate picado

1 cebola de cabeça picada

1 pimentão picado

3 dentes de alho

2 sachê de tempero pronto

2 caldos de carne ou de costela

3 colheres (sopa) de óleo ou azeite

pimenta-do-reino, tempero baiano agosto

sal a gosto

mandioca cortada e descascada quantidade de sua preferência

cheiro-verde a gosto

água

MODO DE PREPARO

Em uma panela de pressão, adicione o óleo e o alho picado.

Refogue até dourar, acrescente a cebola misture bem com a ajuda de uma colher.

Acrescente a costela já picada e os demais ingredientes, exceto a mandioca.

Refogue bem a carne, adicione a água até a metade da carne e deixe cozinhar por aproximadamente 25 minutos.

Após, abra a panela, acrescente a mandioca e coloque na pressão por mais 7 minutos.

Retire a pressão e já está pronto!

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/16430-costela-com-mandioca-simples.html>