

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 agostoso
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>