

# 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 a gosto  
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!

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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