

# COSTELA GAÚCHA

## INGREDIENTES

- 1 kg de costela gaúcha
- 1 maço de coentro
- Pimentões de cores variadas
- 4 dentes de alho picados
- 1 cebola grande picada
- 2 temperos em pó sabor costela
- 1 colher (sopa) de sal
- Pimenta branca moída na hora
- 1 colher (chá) de colorau

## MODO DE PREPARO

Em uma panela de pressão, frite a cebola até dourar.

Depois de dourar, coloque o alho e frite mais um pouco, e em seguida adicione os pimentões, os tomates e o coentro, e deixe refogar.

Logo após, acrescente a costela limpa e deixe que solte a água.

Vá colocando o sal, a pimenta-do-reino e o colorau, e vá mexendo até que a carne fique escura.

Assim que ficar escura, adicione dois copos de água e coloque na pressão, deixando cozinhar por 20 minutos. Em seguida, abra a panela e veja se está bom de sal e de tempero.

Sirva quente com arroz, feijão e salada, e bom apetite!

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidadas.com.br/receita/16915-costela-gaucha.html>