

COSTELA BOVINA COM MANDIOQUINHA DA LISA

INGREDIENTES

1 kg de costela bovina
Mandioquinha
5 dentes de alho
2 colheres de azeite para fritar o alho
2 cebolas
2 sachês de tempero em pó sabor carne
2 sachês de tempero em pó sabor costela
Salsa a gosto
Coentro a gosto
Orégano a gosto
Tempero baiano a gosto
Cominho a gosto
Sal a gosto

MODO DE PREPARO

Corte a seu modo a costela, e reserve.

Na panela, frite o alho no azeite.

Depois de frito, acrescente a costela e mexa para que o alho se espalhe na carne.

Em seguida, adicione os sachês de tempero em pó e continue mexendo.

Adicione a cebola cortada em cubos, e depois adicione o orégano, cominho, tempero baiano, salsa, coentro, e o sal.

Deixe fritando uns 5 minutos para pegar bem o gosto.

Após isso, acrescente 3 copos de água, ou até cobrir a carne.

Em seguida, adicione a mandioquinha e mexa para misturar tudo.

Feche a panela e, após pegar pressão, deixe 30 minutos, reservando logo em seguida.

Em uma travessa, regue-a com azeite.

Depois de 30 minutos na pressão, tire a carne da panela e coloque na travessa.

Disponha as mandioquinhas na travessa de forma que fiquem em cima para dourar um pouco.

Em seguida, coloque a travessa no forno e deixe pegando cor por 20 minutos no forno médio a 180° C.

Depois de pronto, sirva.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/17431-costela-bovina-com-mandioquinha-da-lisa.html>