

PICADINHO DE COSTELA NA MORANGA

INGREDIENTES

1 moranga de aproximadamente 3 kg
500g de costela bovina
3 dentes de alho
1/2 cebola
1/2 pimentão verde
2 tomates vermelhos
sal a gosto
2 caixas de creme de leite, caixa de 200 g cada
1 caixa de leite de coco , caixa de 200 g
cheiro-verde a gosto
1 fio de óleo de soja

MODO DE PREPARO

Retire a tampa e as sementes da moranga.

Lave e coloque em uma panela grande com água, e deixe cozinhar até que ela fique macia, porém firme.

Quando estiver a este ponto retire do fogo e remova toda a água, sempre tomando cuidado para não quebrar a moranga.

Em uma panela, aqueça o óleo e refogue o 3 dentes de alho picados ou ralados junto com a cebola, o pimentão e o tomate picados em pedacinhos pequenos.

Adicione o creme de leite e o leite de coco, com sal a gosto e deixe cozinhar até que comece a ficar cremoso, neste momento acrescente o cheiro-verde.

Após o cozimento do molho, deixe o mesmo descansar abafado.

Pegue a costela e desosse, agora pique em pedacinhos pequenos a carne e tempere a gosto.

Leve a carne para fritar, de deixe que ela fique bem sequinha, apos fritar, retire a carne do óleo e reserve.

Coloque a moranga em uma tigela refratária e adicione todo o molho dentro dela e caso sobre um pouco, coloque ao redor.

Agora pegue a carne e coloque por cima do molho.

Sirva, e bom apetite.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/18543-picadinho-de-costela-na-moranga.html>