

COSTELA À MODA CAIPIRA

INGREDIENTES

1 kg de costela

2 espigas de milhos picadas em rodelas

1 tomate

1 cebola

1/2 pimentão

3 batatas médias

1 cenoura

10 palitos de vagem picados

tempero verde a gosto

alho e sazón para tempero

colorau

MODO DE PREPARO

Coloque a costela para fritar na pressão por uns 30 minutos ou até dourar.

Depois escorra todo o óleo para fora da panela de pressão.

Adicione a cebola, o pimentão e o tomate picados em cubos.

Acrescente tempero a gosto.

Adicione colorau, e vá adicionando as verduras: batata, cenoura, milho e vagem.

Feche a panela e conte de 20 a 30 minutos depois da panela pegar pressão.

Abra e adicione o tempero verde e deixe cozinhar com a tampa aberta pra engrossar o caldo.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfáceisrápidas.com.br/receita/21533-costela-a-modcaipira.html>