

COSTELA À MODA CAIPIRA

INGREDIENTES

1 kg de costela
2 espigas de milho 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://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/21533-costela-a-moda-caipira.html>