

# 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.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/21533-costela-a-moda-caipira.html>