

COSTELA COM AGRIÃO E BATATA

INGREDIENTES

1 fio de azeite
2 celobas média
3 dentes de alho
1 kg de costela bovina
pimenta-do-reino
1 cubinho de caldo knorr sabor carne
sal a gosto
1/2 kg de batata
agrião a gosto

MODO DE PREPARO

Numa panela de pressão, coloque a cebola com 1 fio de azeite para dourar.

Assim que dourar, acrescente o alho e em seguida coloque a costela, o caldo de knorr, a pimenta-do-reino e o sal a gosto.

Cubra com água até tampar a carne e deixe na pressão por 50 minutos, em fogo alto.

Após os 50 minutos, retire a pressão, abra a panela e acrescente a batata picada em pedaço grandes e o agrião.

Volte a panela na pressão por mais 5 minutos, passado esse tempo abra a panela e está pronta sua receita.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/22910-costela-com-agriao-e-batata.html>