

COSTELA COM BATATA BAROA

INGREDIENTES

1 kg de costela com pouca gordura

4 batatas baroa médias

2 cebolas grandes

1 sachê de tempero de limão

1 colher de sal grosso

MODO DE PREPARO

Corte as cebolas em rodelas e forre o fundo da panela de pressão.

Adicione a costela, o tempero de limão e o sal grosso.

Tampe a panela sem adicionar água (a carne e a cebola já irão soltar a água necessária para o cozimento).

Cozinhe em fogo baixo por 30 minutos abrindo a panela de 10 em 10 minutos para mexer e conferir a água.

Após faltar 10 minutos para ficar pronta, adicione as batatas em rodelas em cima da costela.

É de extrema importância abrir a panela de 10 em 10 minutos, caso antes do tempo comece a querer queimar adicione de 2 a 3 colheres de água que já será o suficiente.

Acrescente salsinha ou cebolinha para finalizar e bom apetite!

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/24648-costela-com-batata-baroa.html>