

COSTELA NO FEIJÃO (CHEF PEDRO HENRIQUE)

INGREDIENTES

1 e 1/2 kg de costela de ripa (bovina)

1/2 kg de feijão carioca

1 cebola grande

1/2 maço cheiro verde

2 folhas de louro

4 cubos de caldo knorr sabor costela

4 saches de caldo sazón sabor costela

MODO DE PREPARO

Corte 1 e 1/2 kg de costela em tamanhos médio.

Retire um pouco da gordura (mas não tudo) e, por último, sele em uma frigideira e reserve.

Pique a cebola e o cheiro-verde em uma panela de pressão (5 litros).

Frite a cebola por 3 minutos e acrescente o cheiro verde picado.

Coloque a costela e deixe refogar.

Em seguida, acrescente todos os outros ingredientes.

Coloque água na panela até faltar de 3 a 4 dedos de água para transbordar.

Deixe em fogo médio por tempo médio de 45 a 60 minutos (caso a costela não seja de boa qualidade, é só deixar um pouco mais na pressão até que fique muito macia).

Sirva com arroz branco, temperado com sal e alho apenas.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/25377-costela-no-feijao-chef-pedro-henrique.html>