

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 sachês 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.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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