

COSTELA COZIDA COM BATATAS

INGREDIENTES

- 1 kg de costela gaúcha, cortada em cubos médios
- 1 e 1/2 calabresa cortada em rodelas
- 300 g de bacon cortado em cubinhos
- 1 cebola
- 2 tomates
- 1/2 pimentão verde
- 1 dente alho
- 1 sachê de sazón
- 1 molho de tomate
- salsa ou coentro a gosto
- 1/2 kg de batata (cortada em cubos médios)

MODO DE PREPARO

Tempere a costela a seu gosto, reserve.

Doure a calabresa e o bacon com 1 dente de alho picado.

Adicione a costela e mexa bem.

Acrescente a cebola, os tomates e o pimentão já picados, mexa bem.

Acrescente o molho de tomate, e um pouco de água até quase cobrir a carne, mexa mais um pouco.

Quando estiver no ponto, acrescente as batatas e a salsa (ou coentro).

Adicione o sazón, experimente e veja se necessita de sal.

Leve novamente à pressão e deixe por 5 minutos.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/25654-costela-cozida-com-batatas.html>