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 sazon

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 sazon, experimente e veja se necessita de sal.

Leve novamente à pressão e deixe por 5 minutos.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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