COSTELA SUÍNA COM TOMATE SECO NA PRESSÃO E AIPIM

INGREDIENTES

1 kg de costela suína

suco de 1 limão

sal, pimenta do reino e ervas finas a gosto

3 dentes de alho picados

2 cebolas grandes cortadas em rodelas

100 g de tomate seco

100 ml de vinho tinto seco

1 tablete de caldo de carne

1/2 kg de aipim cozido

MODO DE PREPARO

Tempere a costela com o suco de limão, alho picado, pimenta do reino, sal e ervas finas. Para temperar bem, deixe descansar por no mínimo 2 horas.

Na panela de pressão, faça uma cama com a metade das rodelas de cebola, arrume a costela sem o caldo do tempero sobre essa cama e cubra-a com a outra metade das rodelas de cebola.

Coloque o tomate seco sobre a cebola, acima da costela.

Corte o tablete de caldo de carne em seis pedaços e espalhe na panela.

Derrame o vinho e o caldo do tempero, onde a costela descansou, dentro da panela de pressão, sobre os ingredientes.

Leve ao fogo médio por 40 minutos e, depois, coloque o aipim cozido e misture. Sirva em um refratário médio.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/27540-costela-suina-com-tomate-seco-na-pressao-e-aipim.html