

COSTELA GAÚCHA ASSADA LEVÍSSIMA

INGREDIENTES

- 1 kg e 800 g de costela gaúcha cortada em pedaços
- sal e pimenta-do-reino a gosto
- 2 dentes de alho picado
- 2 colheres de chá de amaciante de carne maggi (opcional)
- 4 colheres de sopa de óleo
- 1 xícara de molho de tomate
- 1 litro de água para tirar a gordura
- 1 litro de água com 1 caldo de carne dissolvido
- cheiro-verde picado
- 1 kg de batata descascada cortadas ao meio e cozida e escorrido

MODO DE PREPARO

Tempere as costelas com sal, alho, amaciante de carne e pimenta, deixe apurar por 2 horas.

Esquente o óleo em uma panela larga e grande, coloque as costelas e deixe dourar em todos os lados.

Depois de dourado, escorra o óleo, coloque a água para tirar a gordura e deixe ferver por 3 minutos.

Escorra a água e coloque mais 1 litro de água com o molho de tomate, cheiro-verde e o caldo de carne.

Leve a panela de pressão ao fogo, por 30 minutos.

Num pirex, coloque as batatas a cozidas e por cima coloque as costelas com o molho e sirva acompanhada com salada verde e arroz branco.

A primeira água é para tirar a gordura das costelas e tornar a carne mais leve sem o peso da gordura.

Se preferir com a gordura, não coloque essa primeira água só a água que leva caldo de carne.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/27681-costela-gaucha-assada-levissima.html>