

COSTELA COM MANDIOCA NA CERVEJA

INGREDIENTES

1 kg de costela bovina (pode ter até 1 kg e 200 g)

1 kg de mandioca cortada em pedaços

1 lata cerveja clara

1 cebola (cortada em pétalas)

3 folhas de louro

2 cubos de caldo de carne ou de costela

1 limão siciliano (suco de 1 limão grande)

4 a 5 dentes de alho amassados

1 colher de sopa de molho inglês

2 colheres de sopa de catchup

2 colheres de sopa de óleo

sal e pimenta a gosto

1 copo de água (200 ml)

MODO DE PREPARO

Primeiro tempere a costela picada em pedaços, com o suco do limão siciliano, os dentes de alho amassados, o molho inglês, o catchup, sal e pimenta.

Deixe nessa marinada por volta de 1 hora.

Em uma panela de pressão, aqueça as 2 colheres de óleo, e coloque a costela.

Frite bem, por todos os lados.

Despeje a marinada (o caldo formado com o tempero), as folhas de louro, os cubos de caldo de carne esfarelados, a lata de cerveja e 1/2 copo de água.

Após pegar pressão, deixe cozinhar por cerca de 20 à 25 minutos.

Abra a panela com cuidado, coloque a cebola em pétalas mais metade do copo de água (pode colocar mais água se a primeira já tiver secado muito) e a mandioca.

Feche e volte ao fogo.

Após pegar pressão, deixe cozinhar por cerca de 15 minutos, para a mandioca cozinhar.

Verifique se a mandioca está cozida, finalize com cheiro-verde (cebolinha e salsinha picadas).

Sirva com arroz branco e uma salada verde.