

COSTELA DE BOI COM LEGUMES E AGRIÃO NA PRESSÃO

INGREDIENTES

3 batatas médias
1 batata doce média
1 cenoura
4 échalotes (cebolas pérola pequenas, tipo as usadas pra fazer conserva)
2 cebolas médias
1 cabeça de alho
1 maço de agrião
4 linguiças toscana
1 linguiça mineira
1 talo de alho-poró
3 fatias de bacon
1,5 kg de costela de boi
pimenta moída
pimenta dedo de moça fresca
sal grosso
alecrim
150 ml de vinho
4 colheres de sopa de vinagre balsâmico
azeite

MODO DE PREPARO

CARNES:

Carnes: Cortar a costela em pedaços de 10 cm.
Cortar as linguiças toscana ao meio.
Cortar a linguiça mineira em 4 partes.
Colocar sal grosso e pimenta moída a gosto.
Picar o bacon bem fino.

LEGUMES E AGRIÃO:

Legumes e agrião: Limpar o agrião e reservar.

Descascar os legumes.

Cortar a cenoura em forma de palitos.

Cortar a batata doce em rodela de 1 cm.

Cortar as batatas em rodela de 3 cm.

Cortar a cebola em rodela de 2 cm.

COZIMENTO:

Cozimento:

FASE 1:

Fase 1: Colocar um pouco de azeite no fundo da panela de pressão.

Arrumar as cebolas no fundo da panela, elas impedirão que a carne encoste no fundo da panela.

Colocar o vinho e o vinagre balsâmico, de forma a cobrir as cebolas.

Colocar as carnes em camadas.

Colocar o bacon.

Colocar as échalotes.

Colocar o alho poró e os dentes de alho sem casca.

Colocar alecrim a gosto.

Colocar pimenta dedo de moça a gosto.

Fechar a panela e após dar pressão, cozinhar por 75 minutos em fogo baixo.

FASE 2:

Fase 2: Após a panela perder pressão colocar as batatas e a cenoura.

Deixar dar pressão e cozinhar por 8 minutos em fogo baixo.

FASE 3:

Fase 3: Deixar a panela perder a pressão e colocar o agrião.

Dar pressão e desligar o fogo.

Deixar 5 minutos.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/29599-costela-de-boi-com-legumes-e-agriao-na-pressao.html>