

# 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.

©2024 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>