

# 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 rodelas de 1 cm.

Cortar as batatas em rodelas de 3 cm.

Cortar a cebola em rodelas 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>