

COSTELA COM BATATAS

INGREDIENTES

- 1 kg de costela bovina
- 5 batatas grandes
- 1 cebola ralada
- 5 dentes de alho amassados
- 1 caldo de costela/carne
- 1 colher de chá de tempero baiano
- 1 colher de chá de colorau
- 1 colher de chá de orégano

MODO DE PREPARO

Corte a costela em pedaços individuais.

Descasque as batatas e corte em pedaços.

Em uma panela de pressão, frite a cebola e o alho e um fio de azeite/óleo, acrescente todos os temperos e coloque meio copo americano de água, deixe ferver um pouquinho, pois vai ficar um caldo grosso.

Acrescente as costelas e após pegar pressão e deixe cozinhar por 20 minutos.

Retire a pressão, adicione as batatas e então coloque na pressão por mais 5 minutinhos.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/29849-costela-com-batatas.html>