

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.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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