

COSTELINHA COM PURÊ DE BATATA

INGREDIENTES

COSTELA:

Costela: 500 g de costela suína
1/2 garrafa de vinho branco doce
1 dente de alho picado
1 colher de pimenta rosa (sobremesa)
azeite (para selar)
salsinha e cebolinha uma colher cheia (de sopa)
sal (a gosto)

PURÊ:

Purê: 200 ml de leite
3 batatas grandes
1 ovo
1 kg de queijo ralado
1 colher de requeijão (de sopa)
1 colher de manteiga (de sopa)
1 colher de noz-moscada (de café)

MODO DE PREPARO

Em uma frigideira coloque a costelinha e regue com azeite.

Sele a costelinha por inteiro.

Após selar jogue o vinho, tampe a frigideira e deixe cozinhar por 5 minutos.

Retire do fogo e coloque a costelinha numa assadeira (forrada com papel alumínio) e deixe em fogo baixo por 40 minutos.

Enquanto a costela está no forno, inicie o preparo do purê.

Coloque numa panela as batatas (que devem estar amassadas).

O leite, o requeijão, a manteiga, o queijo ralado e a noz-moscada e misture até alcançar a consistência de purê.

Em uma travessa coloque a costelinha e, com uma colher de sorvete, faça bolinhas de purê e coloque ao redor.

Jogue um punhado de salsinha e cebolinha em cada bolinha de purê.

Sirva.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfáceisrapidas.com.br/receita/30085-costelinha-com-pure-de-batata.html>