

COSTELINHA DE GADO COM PIRÃO

INGREDIENTES

COZIDO:

Cozido: 1 kg de costelinha de gado (pode ser menos, depende da sua necessidade, aí você adapta o restante dos ingredientes à quantidade de carne)

4 batatas

1/2 pimentão grande

1/2 cebola grande

1/2 maço de coentro

colorau a gosto

temperos a gosto (sal, pimenta, caldo knorr de costela)

PIRÃO:

Pirão: 3 xícaras do caldo do cozido

5 colheres de sopa de farinha de mandioca

1 colher de sopa de margarina

MODO DE PREPARO

Pique as verduras e coloque na panela de pressão junto com a carne em pedaços e temperada com o colorau, sal e os outros temperos que você usar.

Coloque um pouquinho de óleo por cima e leve ao fogo para refogar, mexendo de vez em quando.

Refogue até a carne mudar de cor e ficar com a aparência de estar levemente cozida.

Coloque as batatas e a água até cobrir a carne, acerte o sal, se necessário, e tampe a panela.

Quando pegar pressão, marque 30 minutos.

Desligue o fogo, espere a pressão sair e retire o caldo com uma concha para fazer o pirão.

Para uma pirão, use uma panela onde você tenha certeza de que não vai derramar quando você for mexer.

Coloque o caldo e, aos poucos, a farinha (a farinha você coloca de acordo como você quer o pirão, mais ralo ou mais encorpado, aí vai no olho mesmo), mexendo sempre.

Quando estiver com a consistência desejada apague o fogo e coloque a margarina, misture e pronto.

Agora é só saborear.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/30286-costelinha-de-gado-com-pirao.html>