

COSTELA DE BOI COM MANDIOCA

INGREDIENTES

2 kg de costela de boi cortada
1,5 kg de mandioca
2 tabletes de caldo de carne
1 tablete de caldo de costela
1 cebola média picada
4 dentes de alho amassados
1 tomate grande picado
1 maço de cheiro verde
1 folha de louro
Sal e pimenta á gosto
Água quente

MODO DE PREPARO

Lave a costela com água morna e escorra. Em seguida coloque a costela e os caldos de carne em uma panela de pressão com água o suficiente para cobrir, conte mais ou menos 25 minutos. Desligue, tire a pressão e escorra.

Cozinhe a mandioca até que esteja al dente e reserve.

Em outra panela de pressão, frite um pouco o alho, a cebola e o tomate, acrescente a costela, deixe fritar um pouco pingando água quente para formar um pouco de caldo, coloque então o cheiro verde, o louro, o caldo de costela esfarelado e a mandioca. Tampe a panela e marque mais ou menos 20 minutos (dependendo do fogão e da mandioca).

Sirva com arroz branco e salada verde.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/32781-costela-de-boi-com-mandioca.html>