

FEIJÃO COM COSTELINHA BOVINA

INGREDIENTES

1/2 kg de feijão carioca

2 kg de costela bovina (com ou sem osso)

folhas de louro a gosto

pimenta calabresa a gosto

1 cebola média

5 dentes de alho

1 caldo knorr sabor costela ou feijão

tempero completo (sal, pimenta e manjericão)

1/2 xícara de óleo

cheiro verde a gosto

água o necessário

MODO DE PREPARO

Faça o tempero, pique o alho, cebola, cebolinha, salsa e coloque em uma vasilha juntamente com o sal, a pimenta e o manjericão e misture tudo.

Aconselhável bater todos os ingredientes em um pilão para tempero.

Pique a carne do tamanho que desejar.

Tempere a carne com o tempero feito, duas folhas de louro e um pouco da pimenta calabresa.

Lave bem o feijão e deixe-o de molho (aconselhável deixar de um dia para o outro).

Em uma panela de pressão coloque o óleo, a cebola média picada e os 5 dentes de alho.

Ligue o fogo e mexa o conteúdo da panela até dourar.

Acrescente a costela bovina já temperada, coloque um pouco de tempero, um pouco mais de pimenta e folhas de louro.

Mexa o conteúdo da panela e acrescente o feijão.

Acrescente a água (uns dois dedos acima do conteúdo da panela, se precisar acrescente mais água, o interessante é o feijão manter o caldo após cozido).

Acrescente o cheiro verde e o caldo knorr.

Tampe a panela de pressão, depois de chiar aguarde de 20 a 30 minutos, até o feijão e a carne cozinharem.

Essa receita, pode ser servida como prato principal com tira gosto de acompanhamento (torradas, torresmo, etc.) ou como acompanhamento de um almoço (arroz, feijão com costela, bife bovino e batata frita, etc.)

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/35845-feijao-com-costelinha-bovina.html>