

COSTELA COZIDA COM REPOLHO E BATATA

INGREDIENTES

1/2 kg de costela com pouca gordura

1 caldo knorr de costela

1 dente de alho

1/2 cebola

1 tomate

1/2 pimentão

4 batatas médias

1/2 repolho cortado ao meio

sal quanto baste

azeite ou óleo quanto baste

condimentos e cheiro verde se quiser adicionar

MODO DE PREPARO

Cortar a costela em pedaços.

Na panela de pressão fritar a cebola, o alho, o tomate, o pimentão e o caldo knorr.

Adicionar a costela e misturar tudo.

Deixar dar uma fritada, colocar água até cobrir a costela.

Acerte o sal, tampe a panela e deixe pegar pressão.

Depois de uns vinte minutos desligue se estiver macia, senão deixe cozinar até que fique macia.

Adicione as batatas inteiras e o repolho.

Tampe novamente e deixe por mais uns quinze minutos.

Sirva quente. Acompanhe com arroz e purê de batata doce.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidass.com.br/receita/36827-costela-cozida-com-repolho-e-batata.html>