

# COSTELINHA COM MANDIOCA NA PANELA DE PRESSÃO

## INGREDIENTES

3 colheres (sopa) de óleo  
1 e 1/2 kg de costelinha de porco em pedaços  
1 colher (sopa) de alho picado  
1 cebola grande picada  
2 xícaras (chá) de tomate picado  
2 folhas de louro  
1 kg de mandioca cortado em pedaço  
sal e pimenta-do-reino a gosto  
1 xícara (chá) de cebolinha verde picada

## MODO DE PREPARO

Em uma panela de pressão, em fogo alto, aqueça o óleo e frite os pedaços de costelinha.  
Retire e reserve na mesma panela, frite o alho, a cebola, o tomate e o louro.  
Volte a carne para panela, coloque os pedaços de mandioca e cubra com água (dois dedos acima da carne).  
Feche a panela e cozinhe em fogo médio por 30 minutos, após iniciar a pressão.  
Deixe a pressão sair, abra a panela, tempere com sal e pimenta-do-reino.  
Verifique se a mandioca está macia, caso não, leve novamente ao fogo e cozinhe com a panela aberta até amaciar.  
Transfira para uma travessa e polvilhe com a cebolinha.  
Sirva.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/36893-costelinha-com-mandioca-na-panela-de-pressao.html>