

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.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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